Тайны хорошей кухни

В. В. Похлебкин

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

«В этой книге почти нет рецептов – это ни в коей мере не поваренная книга, не учебник по кулинарии. Её цель – научить готовить, не зазубривая рецепты, а исходя из конкретных возможностей в каждый момент. И ещё одна цель – научить творить у плиты, находя в этом радость, удовольствие. Каждый, внимательно и серьёзно прочитав эту книгу, сможет научиться квалифицированно, по-настоящему приготовить себе, своей семье, своим друзьям вкусную еду при любых условиях, при любом составе продуктов…»

- В. В. Похлебкин
  - Тайны хорошей кухни
    - О чём эта книга и зачем она?
    - Глава первая
    - Глава вторая
    - Глава третья
    - Глава четвёртая
    - Глава пятая
      -
      - Кашеварение
      - Супы
    - Глава шестая
      - Жарение
      - Тушение
    - Глава седьмая
    - Глава восьмая
    - Глава девятая
      -
      - I. Сладкомолочные продукты
      - II. Кисломолочные продукты
    - Краткое послесловие
    - Список необходимых кухонных принадлежностей
  - Всё о пряностях
    -
    - Что такое пряности?
    - История поисков пряностей и борьбы за них
    - Классификация пряностей
      -
      - Классические пряности
      - Пряные овощи

        - Корнеплоды
        - Пряные травы
    - Смеси, или комбинации пряностей
        -
    - Наука употребления пряностей
        -
        - Подбор пряностей к блюду, их сочетаемость с пищей и друг с другом
    - Приготовление и хранение пряностей
    - Приложение
- Приправы
    -
    - Что такое приправы?
    - Особенности, свойства и состав приправ
    - Простые и сложные приправы
    - Приправы – неотъемлемая часть любой национальной кухни
        -
        - Приправы народов Европы
            -
            - Приправы русской кухни
            - Приправы французской кухни
            - Приправы английской кухни
            - Приправы австрийской кухни
            - Приправы скандинавской кухни
        - Восточные приправы
            - Приправы народов Северного Кавказа
            - Приправы грузинской кухни
            - Приправы армянской кухни
            - Приправы Индии
            - Приправы китайской кухни

- notes
    - 1
    - 2
    - 3
    - 4
    - 5
    - 6
    - 7
    - 8
    - 9
    - 10

В. В. Похлебкин

Тайны хорошей кухни

О чём эта книга и зачем она?

– Что такое еда?

– Странный вопрос! Это же всем известно!

– А всё-таки?

– Ну… то, что мы едим. Пища, словом.

– А если пошире? Хотя бы с точки зрения её места в нашей или общечеловеческой жизни?

– ?????

– Вот видите. Это сложный вопрос. Во всяком случае, не такой уж простой. И им, право, не стоит пренебрегать, не стоит отмахиваться от него.

Еда. Это короткое слово мы произносим сравнительно редко. И ещё реже пишем его или видим написанным. Уж больно оно приземлённое. А кое-кому кажется даже грубоватым. Но думаем мы о еде всё же часто, точнее, всю жизнь, хотя и не каждую минуту, а лишь тогда, когда проголодаемся. Однако свойство человеческой натуры таково, что мы больше подчиняемся своему мозгу, чем желудку. Умеем даже не слушаться его приказаний. Вот почему мы порой стесняемся говорить о еде и думать о ней больше, чем она того заслуживает. «Не делайте из еды культа!» – этот лозунг, иронически звучавший в устах Остапа Бендера, большинством людей воспринимается вполне серьёзно.

Долгое время у нас существовало довольно распространённое убеждение, что говорить (писать, думать, вспоминать) о еде – чистое мещанство. При этом забывалось, что мещанство заключается в том, как, по какому поводу и что говорить, а не в самом понятии «еда». Ведь нельзя забывать, что есть – значит жить, значит работать, значит строить, творить, мыслить.

Еда, если смотреть на нее серьёзно, исторически, одно из главнейших условий существования человека, может быть, самое главное. Еда входит в число условий материальной жизни общества вместе с жильём, одеждой, географической средой. Важно и то, что еда – результат значительной части труда, которую затрачивает общество.

И поэтому обществу должно быть вовсе не безразлично, каков будет результат, каково его качество, куда, иными словами, пойдёт труд общества. Тем более что еда – это такой вид труда, который непосредственно идёт на воспроизведение нового труда.

Если труд, скажем, вложенный в производство мебели, так и остаётся в этой мебели, то труд, вложенный в производство продуктов и в приготовление из этих продуктов еды, немедленно

возрождается, воспроизводится в новом, подчас ещё более мощном, лучшем труде работника.

Так что еда не только наше узколичное дело, но и общественное. Именно поэтому каждый сознательный член общества должен разбираться в вопросах, связанных с едой.

Конечно, нельзя и переоценивать значение еды, как это делали некоторые мыслители. Голландский философ Молешотт, например, считал, что «человек есть то, что он ест». Это, конечно, крайность, преувеличение. Но в известной степени это положение справедливо, надо только верно его понимать и истолковывать в том смысле, что питаться следует разумно, правильно, а не в том, что тот, кто питается скудно, глуп, а кто питается роскошно, умён. А ведь именно так неверно вульгаризировали, искажали взгляды Молешотта его противники-идеалисты, хотя практика и опровергала их толкование.

«Животное насыщается, человек ест, умный человек умеет питаться», – говорил другой известный ученый-физиолог Брилья-Саварен. И это верно. «Уметь *есть*», «уметь питаться», как ни странно, умеют немногие. А между тем это необходимо каждому. «Уметь есть» вовсе не значит владеть столовыми приборами или не есть руками. «Уметь есть» – это значит питаться правильно, необязательно изысканно и обильно (это тоже неправильно), но умеренно, сытно и в определённое время.

Раз еда – это, образно говоря, топливо, на котором работает наш организм, то разбираться в этом «топливе», знать о нем не обывательски, а грамотно, современно, научно важно для каждого из нас, а особенно для молодого человека.

Но почему же именно для молодого?

Да просто потому, что к концу жизни будет поздно об этом заботиться. Хотя обычно чаще всего так и получается: когда человеку уже нельзя есть и того, и другого, и третьего, когда выясняется, что чуть ли не половина пищевых продуктов ему вредна, он вдруг начинает усиленно интересоваться вопросами питания. Но это уже имеет тогда для него чисто академический, а отнюдь не практический интерес. Ему приходится больше рассуждать о еде, чем ею пользоваться.

Рассуждать – это одно. Понимать в еде по-настоящему – это другое. Уметь же приготовить её, да ещё по всем правилам, – это третье. Обычно это «третье» так и оказывается, к сожалению, «тайной за семью печатями» для многих, кто не прочь был бы отведать вкусных блюд. Более того, неумение готовить, или превращать сырые продукты во вкусную и полезную пищу, создаёт массу разных бытовых, житейских проблем, которые именно потому, что они на первых порах кажутся нам мелкими,

незначительными, не стоящими внимания, постепенно или иногда внезапно превращаются в крупные, подчас неразрешимые проблемы, ломающие наш быт, «взрывающие» семейные отношения, мешающие нормальной работе, отдыху, учёбе. Более половины разводов приходится на семьи, где жена не могла наладить домашнее приготовление пищи. Почти 85 процентов опрошенных молодых мужей, перечисляя достоинства идеальной жены, назвали в числе первых умение хорошо готовить пищу. Эти факты говорят сами за себя.

Но нужно ли готовить каждому, когда есть общественное питание?

Нужно. Да ещё как!

Если через реку имеется старый мост, а надо построить новый, более широкий и удобный, то никто не станет ломать старый, прежде чем построит новый. Домашнее питание, умение и знание приготовления пищи – это наш старый, но надёжный, верный мост, который связывает нас и с культурой прошлого, и с историческими традициями нашей Родины, и с национальными обычаями народа, и с нашей семьей, родными.

Так что ломать его, наш домашний очаг, просто незачем, нерационально, бессмысленно, да и преждевременно. Он нам ещё послужит. Кроме того, всегда в жизни есть и будет ещё много таких ситуаций, в которых общепит не выручит и когда умение быстро, правильно и вкусно приготовить себе и своим близким еду окажется благом, ценным приобретением, «кладом» на жизненном пути.

«В здоровом теле – здоровый дух!» – говорили ещё древние греки и римляне. Это значит в переводе на современный язык, что наше настроение, наша производительность труда находятся в прямой зависимости от правильного питания и отдыха. Речь идёт не о количестве пищи, а об умении её правильно использовать. Слишком рано потучневший молодой человек или не в меру раздобревшая девушка не только кандидаты на раннюю нетрудоспособность, но и обуза самим себе. А это результат чаще всего неправильного с самого детства питания. Поэтому домашнее питание не только важное, но и не такое уж простое занятие. Оно неизбежно требует определённых знаний, навыков, значительной культуры, чтобы находиться на высоте тех требований, которые выдвигает современная жизнь.

Но для того, чтобы эти задачи решались на должном высоком уровне, необходимы знания, научно обоснованные, проверенные историческим опытом, рациональные и точные. Иначе создаётся не столь уж редкое парадоксальное положение, когда молодой специалист, вооружённый современными техническими

знаниями, разбирающийся в самых сложных вопросах своей узкой профессии, оказывается в быту закоснелым невеждой, прислушивающимся ко всякому вздору, изрекаемому старушками или знакомыми по вопросам питания и воспитания. И, что ещё хуже, порой слепо следует разным новомодным слухам и советам о сухоедении, вегетарианстве, сыроедении и т.д. Не имея твёрдых знаний в этой области и не умея критически разобраться, такой молодой человек следует любой новой «теории» и меняет их по моде, как одежду. Результаты часто бывают плачевны, но обнаруживаются не сразу, а по прошествии многих лет, когда что-либо исправить бывает уже поздно.

Вот почему задача данной книги – дать основы знаний о питании и приготовлении пищи на современном уровне, а главное – привить вкус к таким знаниям, увидеть в них важное, новое, заставить смотреть на кухню, а также на профессию повара или кондитера иными глазами.

В этой книге почти нет рецептов – это ни в коей мере не поваренная книга, не учебник по кулинарии. Её цель – научить готовить, не зазубривая рецепты, а исходя из конкретных возможностей в каждый момент. И ещё одна цель – научить творить у плиты, находить в этом радость, удовольствие. Каждый, внимательно и серьёзно прочитав эту книгу, сможет научиться квалифицированно, по-настоящему приготовить себе, своей семье, своим друзьям вкусную еду при любых условиях, в любой обстановке, при любом составе продуктов.

Цель этой книги прежде всего научить понимать, как готовить, как делать еду, научить не теряться перед любым пищевым сырьём, перед любым кухонным очагом и инструментом, перед любыми условиями приготовления на огне и без него, с водой и без воды, с маслом и без масла, с посудой и совсем без какой бы то ни было посуды…

Таким образом, это вовсе не учебник кулинарии, рассчитанный на стандартные условия. Это и не поваренная книга, ибо здесь не будет строго определённых рецептов, своими граммами ограничивающих возможности и инициативу. Это скорее путеводитель по основным технологическим приёмам и секретам кухни, добрый советчик, помогающий понять смысл основных методов приготовления.

Эта книга как бы ключ к кулинарному «волхованию», ключ, открывающий лишь первую, но зато самую главную, центральную, самую заветную «дверь» в кулинарное искусство. Правда, ключ этот поддаётся не всякому, и для того, чтобы «повернуть» его, надо сделать известные усилия…

Но об этом – в следующей главе.

Глава первая
(Серьёзная, объясняющая: кому открыта дверь к поварскому ремеслу и почему это ремесло – сложное, трудное искусство)

Почему же так много молодых людей не испытывают ни малейшего желания готовить пищу: ни на работе (быть поваром), ни дома, для себя? Причины выдвигаются разные, но все они, по существу, сводятся к одному – к нежеланию заниматься тем, о чём, собственно, не имеешь никакого представления. Для одного кухня очень уж непрестижное занятие, для другого – слишком прозаическое, для третьего – нудное и тяжёлое, для четвёртого – бесполезная трата времени, для пятого – пустяковое, которому и учиться нечего. Но никто из этих пяти не знает толком, в чём же состоит искусство и таинство приготовления пиши, какие законы управляют кулинарией и каким должен быть настоящий повар.

При наборе в географическую экспедицию молодым людям задавали вопрос: умеете ли вы самостоятельно готовить? Многие отвечали утвердительно. А когда их попросили уточнить, что же они умеют, то оказалось: вскипятить воду, отварить вермишель, пожарить сосиски, разогреть консервы, сварить суп из концентратов. И самое поразительное – никто из них не шутил. Они искренне полагали, что в этом и состоит умение готовить. В подтверждение они ссылались на то, что и дома, в обычных, не походных, условиях они готовят исключительно из… готовых полуфабрикатов. А из чего же ещё? Для этого, конечно, не нужно никаких знаний, а тем более талантов. Но и результаты такого приготовления бесталанны и безвкусны.

Между тем для занятия подлинно высокой кулинарией, как и для всякого настоящего дела, а тем более для настоящего искусства, нужны призвание, талант и, как минимум, одарённость.

Правда, наш повседневный опыт как будто разубеждает нас в этом. Кое-кто даже усмехнётся, прочтя, что для повара надо быть непременно талантливым. Сплоить и рядом мы видим, как повара обычных столовых, кафе довольно ловко «лепят» те или иные дежурные блюда, вовсе не испытывая никаких «мук творчества». Дело в том, что профессия повара ныне стала настолько массовой, что в эту сферу идут порой не задумываясь. А что там уметь? Засыпал крупу, налил воды – и вари кашу, следи только, чтобы не подгорала. Вот и всё. А суп ещё легче: там только засыпь

всё, что указано в раскладке, и даже следить не надо – не подгорит. При таком подходе и получаются в столовых те невкусные, дежурные блюда, имеющие один и тот же запах всюду – от Бреста до Владивостока.

Разумеется, кулинарно одарённых людей на все столовые просто не хватает, точно так же, как не может быть сотен тысяч художников и музыкантов. Талант всё же редкость. Но есть и другая причина, по которой кулинарных талантов оказывается даже значительно меньше, чем музыкальных. Обычно музыкальная одарённость проявляется очень рано и, главное, сразу же становится заметной для окружающих. И поэтому она почти никогда не может остаться незамеченной. Только сугубо неблагоприятные условия способны привести к тому, что музыкально одарённый человек не пойдёт по любимому пути. Уж сам-то он, во всяком случае, будет чувствовать, что музыка – его призвание.

Иное дело кулинарная одарённость. Ей, как правило, трудно выявиться, особенно у мужчины. А у женщины она ещё чаще проходит не замеченной окружающими, ибо расценивается как нечто само собой разумеющееся. Многие потенциально талантливые кулинары, как правило, служат кем угодно: продавцами, инженерами, кассирами, бухгалтерами, актёрами, фотографами, учёными, а кулинарией занимаются в свободное от работы время, не подозревая, что это не случайная склонность, а серьёзное призвание, а иногда намеренно скрывая эту тайную страсть из чувства ложной скромности или ложного стыда.

Вполне понятно, что о таких потенциальных кулинарных талантах ещё меньше знают окружающие, а если и узнают, то спустя несколько десятилетий, когда поздно такому человеку учиться на повара, ибо к этому времени он уже стал либо агрономом, либо машинистом, либо писателем, и его талант воспринимается в лучшем случае как причуда, а порой и как неуместное чудачество.

Отчего так происходит? Одна из главных причин – непрестижность профессии повара в течение последних, скажем, 80-100 лет. Если в XVII-XVIII веках – начале XIX эта профессия в большинстве европейских стран была связана с высоким общественным положением, если в то время имена лучших поваров знала вся страна и они заносились, например, во Франции, в анналы истории, то за последнее столетие она стала массовой, рядовой. Вот почему яркие таланты в этой области не стремятся проявить себя, а окружающие нередко даже сознательно подавляют такое стремление.

Другая причина – отсутствие раннего обучения кулинарной

специальности – также мешает молодому таланту понять, к чему его тянет.

Приведу такой реальный, невыдуманный пример. Один мальчик с очень раннего возраста, примерно с четырех-пяти лет, часто вместо игры со сверстниками на улице с большим удовольствием оставался дома на кухне. Здесь тоже была своего рода игра: подать маме ложку, половник, принести соль, собрать шелуху от лука – все эти маленькие поручения были настоящими и в то же время похожими на игру. Когда ребенок торчал слишком долго на кухне, на него кричали, что он путается под ногами, и тогда он просто садился на стул в уголок и оттуда терпеливо наблюдал за взрослыми. Это тоже было интересно. Действия всё время менялись: то шла чистка картофеля, то нарезка петрушки, то промывание риса, разделка мяса или рыбы. Всё было разное по цвету, форме, по обработке и гораздо более занимательное, чем однообразное катание колеса или одни и те же игры в лапту да в прятки. Но интереснее всего было, как из этих сырых продуктов получался вкусный обед.

Однажды мальчик поехал с папой в дом отдыха и там случайно попал на большую кухню, где огромные плиты, масса блестящих кастрюль и сотейников разных размеров, гигантские котлы производили впечатление фабрики. Это впечатление усиливалось от присутствия нескольких поваров в белой форме и высоченных поварских колпаках. Они орудовали у гор картофеля, моркови, лука, у целых туш мяса, взбивали целые вёдра яиц и приготавливали десятки сотен котлет, бочки киселя, горы крема. Но удивительнее всего было присутствие здесь детей, одетых, как и повара, во всё белое, имевших свои колпаки. Они проворно сновали от настенных шкафов с посудой и кухонным инвентарем к плитам, где трудились повара, отдавая поварятам различные приказания. Этим детям, оказывается, было позволено участвовать в игре взрослых, и эта игра называлась работой.

Когда мальчик стал ходить в школу, у него уже не было времени сидеть на кухне. Появились с годами и другие интересы: школьные кружки, музеи, театры, а главное, книги, чтение которых поглощало львиную долю времени и открывало глаза на большой мир, на дальние страны, народы, на прошедшие времена.

Интерес к кухне пропал, а точнее, казалось, просто улетучился вместе с другими интересами раннего детства: игрушками, фантиками, катанием на санках. Он просто забылся за массой других, более важных занятий.

Правда, уже будучи подростком, когда выдавалась свободная минута, мальчик шёл на кухню, чтобы невзначай взглянуть, скоро

ли будет обед, и порой по старой привычке задерживался посмотреть уже более осмысленным взглядом, что и как готовится. Но такие посещения, если они начинали повторяться слишком часто, вызывали у взрослых недоумение, раздражение и даже осуждение. При появлении юноши на кухне, случайно или по делу (зашел за солью, ложкой и т.д.), немедленно раздавались насмешки: «Ну ты, кухонный комиссар, марш отсюда!» Оставалась улица, двор, где сверстники-подростки уже начинали тайком курить. Это было «мужское занятие».

Но курить с ребятами мальчику не хотелось, он и позднее так и не научился курить. Кстати, настоящий гастроном, кулинар, кондитер, для которого готовить пищу – действительно призвание, никогда не будет курить. Это исключено. Нельзя разбираться в тонкостях вкуса и запаха продуктов, изделий и блюд, не имея отличного обоняния и развитого, уточненного вкуса. Курение напрочь отбивает и то и другое. Поэтому курящий повар – это либо недоразумение, либо насмешка над здравым смыслом. А у нас не столь уж редко, принимая человека на работу в общественное питание, интересуются чем угодно, только не тем, курит ли он, пьет ли он, и не отказывают ему от места на том основании, что он курильщик или пьяница. Хотя это был бы самый справедливый отказ. Повар или кондитер должен обладать чутким вкусом и ни временно, ни тем более хронически не иметь бридости. Что означает этот.интернациональный кулинарный термин? Бридость, или асперация, происходит от старославянского слова «бридъкъ» – грубый, сырой, неотёсанный, или латинского «asper» – шероховатый, грубоватый, колкий. Слово это древнее и существовало в течение тысячи лет – с IX до начала XX века. Теперь оно совершенно исчезло не только из бытового языка, но даже и из словарей. Его, например, нет в нормативном орфографическом словаре издания 1977 года. Оно имеет два значения:

1. Полное отсутствие у того или иного лица кулинарного вкуса, равнозначное отсутствию слуха у музыканта. Такие лица не могут быть кулинарами.

Чтобы избежать проникновения в среду поваров и кондитеров лиц, имеющих бридость и фактически неспособных к данной профессии, хотя бы они и имели личное желание ею заниматься, прежде кандидаты в поварские ученики перед обучением всегда проходили особую проверку на бридость, и только после этого решался вопрос о допуске их к остальным экзаменам по профессии.

2. Временная потеря или искажение вкуса у повара или кондитера, аналогичная временной потере голоса у певца. Это так

называемая функциональная бридость.

Такая бридость бывает в результате переутомления, возбуждения, заболевания органов внутренней секреции или ожога полости рта после пробования слишком горячей пищи или напитков.

К сожалению, бридость, которая всегда считалась одним из тяжелейших профессиональных заболеваний кулинаров, в наши дни зачастую остаётся вне пределов внимания не только администраторов, врачей, но иногда и самих поваров.

Чтобы предотвратить бридость и сохранить свежесть вкусового ощущения в течение всего поварского рабочего дня, издавна принимались различные меры. Во-первых, была разработана система опробования блюд в определенной последовательности. Во-вторых, повар в течение рабочего дня непрерывно время от времени должен был ополаскивать полость рта различными освежающими (в основном фруктовыми или овощными) составами или ключевой водой. В-третьих, уже в XVIII веке был установлен порядок, при котором повар имел право поесть только после того, как приготовлены и завтрак, и обед, та есть непосредственно перед отпуском обеда к столу, не ранее 12 часов дня. Напоминанием об этом порядке: до сих пор осталось время открытия ресторанов, приуроченное к 11-12 часам.

В силу всех этих причин поварская профессия считалась тяжёлой, трудной, изнурительной, что резко расходится с нашим теперешним представлением, рисующим работу повара как некое катание сыра в масле

В кондитерском деле функциональная бридость возникает довольно часто, но длится обычно недолго – два-три часа. Это результат высокой температуры в кондитерских цехах (особенно там, где изготовляется печенье) и насыщенности воздуха одуряющим сладким запахом. Кондитерская бридость обычно проходит, если пить, крепкий горячий несладкий чай или глотать взбитые, сырые яичные белки со льдом.

Теперь мы знаем, что такое бридость, и можем продолжать наш рассказ о мальчике. Он стал уже юношей и был призван в армию. Здесь он в первый же. день познакомился с солдатской едой. Он оценил её, съев порцию без остатка. Пища показалась ему простой, но аппетитной. Она отличалась от домашней еды, но в то же время не была похожа на столовскую. Она не была разнообразной. Но не приедалась. Только спустя много лет, даже десятилетий, он узнал, что его оценка оказалась верной. Солдатская кухня имеет свои правила и традиции, резко отличающие её от гражданского столовского питания и сближающие с домашней кухней как отбором меню, так и

технологией. При этом некоторые блюда солдатской кухни получают тот классический вкус, который не всегда и не всем удаётся получить дома. Таковы, например, каши. В армии их варит особый повар – кашевар, набивший, что называется, на этом руку. Кроме того, каши там варятся в толстенных чугунных котлах, вмазанных в печи, и поэтому выходят отличными, если за ними смотрит опытный глаз.

В первый же наряд на кухню в этом удалось убедиться. Правда, труд на армейской кухне и в ту военную вору был лишён всякого романтизма. Ночью, когда все спали, наряд выполнял тяжёлую, изнурительную, непривлекательную работу: большинство вручную чистило нескончаемые груды картофеля – сотни килограммов, тонны. Другие мыли и скребли котлы: смена накануне недоследила за варкой каши. Образовался закал: полупригорелый, полукляклый нарост на стенках котла, который надо было счищать бесследно. Но скрести нельзя: царапины на стенках котла, нарушение полуды привели бы к тому, что каша подгорела бы снова, причем независимо от того, следили бы за ней на этот раз или нет. Вот почему повар отобрал на чистку котла самых смышлёных и самых добросовестных ребят, прибавив для верности, что за каждую царапину на котле они получат два наряда вне очереди.

Котёл отдраили как новенький. Каша вышла замечательная, хотя все страшно устали. Ведь котёл вмещал в себя двух человек, которые залезали в него и, согнувшись в три погибели, чистили сантиметр за сантиметром, как реставраторы картину.

Необычной оказалась и варка супа. Здесь была одна интересная деталь. На каждого бойца полагалось по одному лавровому листику, а на батальон выходило два ведра сухих листьев. Если их загрузить даже в большой котёл, то они окажутся помехой: ведь лист не уваривается, а становится чуть больше в противоположность другим продуктам. Два ведра жёстких листьев или вылезли бы «шапкой» над поверхностью супа, или заставили бы не долить в котёл воды, не доложить моркови и картофеля. Поэтому обычно повара нарушали в этом пункте раскладку. Они либо клали в суп всего пакетик лаврового листа, то есть в 15-20 раз меньше нормы, либо не клали вовсе, считая, что недодача лаврушки – дело пустяковое, либо, наконец, брали лаврушку со склада, но расходовали её на другие надобности.

Здесь же повар оказался человеком иного характера. Когда до готовности супа оставалось всего 10 минут и суп достаточно уварился, он засыпал лавровый лист в свободный двухведёрный котлик с кипятком и через 5-7 минут, сцедив оттуда

образовавшийся ароматный отвар, налил его в суп. Но больше всего повар удивил новичков тем, что, когда обед поспел, он не стал сразу есть, а только, попробовав по ложке-другой каждого блюда, убедился, что всё приготовлено вкусно. Себе же отварил немного сухофруктов без сахара и выпил этот отвар вместе с чаем. Только после того, как весь батальон пообедал, повар съел полный обед.

Лишь много лет спустя в одной из классических французских книг по кулинарии удалось прочитать, что таким должно быть поведение профессионального кулинара хорошей школы.

Видимо, батальонный повар принадлежал к поварам именно такой категории. Об этом говорит и то, что он готовил разнообразные блюда, а в соседней части постоянно фигурировали два-три дежурных блюда. Раскладка же, вид продуктов и их количество, нормы были в обеих частях одинаковы и поступали с одного и того же склада.

Значит, разнообразие готовых блюд, различие в меню зависят не столько от продуктов, сколько от фантазии повара, а вернее, от его знаний, умения, творческой жилки и кулинарной эрудиции.

Например, обе части получали одни и те же овощи: картофель, морковь, капусту, немного сушёной петрушки и лук, не говоря уже о пряностях: перце, лаврушке. Но повар из соседней части «гнал» из них только два блюда: сегодня, сконцентрировав капусту за два-три дня, он делал щи, а завтра, наоборот, выбрав со склада недополученную за прошлые дни картошку, приготавливал суп картофельный с морковью. Наш же повар из тех же продуктов делал различные супы, а порой и вторые блюда, которые называл «овощной разброд» – это название он, видимо, сам придумал, ибо нигде в поваренных книгах оно не значилось. Зимой такое овощное тушёное второе блюдо было особенно желательным и желанным. Летом, когда часть была в степи, он посылал наряд собирать черемшу и полбу; в лесу – ягоды, грибы, корни сараны, орехи; вблизи населённых пунктов – крапиву и лебеду. Сколько бы ни собрали этих случайных добавок к обеду, любую малость он клал в общий котел. И знакомое блюдо приобретало новый аромат и запах, воспринималось как совершенно незнакомое и елось с большим аппетитом и потому с большей пользой.

Первый в жизни суп из лебеды нашему солдату-кулинару привелось есть именно в армии, и это было поистине прекрасное, надолго запомнившееся блюдо. Оно сильно поколебало у многих созданное литературой представление о лебеде как о классической пище голодных и обездоленных.

Были и другие примеры творческого подхода скромного

батальонного повара к обычному солдатскому обеду. Однажды, уже на исходе войны, весной 1944 года поступила маисовая (кукурузная) мука, которую прислали союзники. Никто не знал, что с ней делать. Кое-где стали добавлять её к пшеничной муке при выпечке хлеба, отчего он становился хрупким, быстро черствел и вызывал нарекания солдат. Но иным путем использовать этот, в сущности, весьма ценный пищевой продукт не умели. Солдаты ворчали на поваров, повара ругали интендантов, те, в свою очередь, кляли союзников, сплавивших нам маис, с которым сам чёрт не разберется. Только наш повар не тужил. Он взял сразу полумесячную норму вместо ежедневных граммовых добавок, выслал усиленный наряд в степь, попросив собирать почти все подряд – лебеду, люцерну, пастушью сумку, щавель, черемшу, и приготовил восхитительные по вкусу и красивейшие по виду кукурузные пирожки-лепёшки с зеленью, яркие, жёлтенькие снаружи и жгуче-зелёные внутри. Они были мягки, ароматны, свежи, как сама весна, и лучше всяких других средств напомнили солдатам о доме, о скором окончании войны, о мирной жизни.

А ещё через две недели повар сделал мамалыгу, почти весь батальон познакомился с этим национальным молдавским блюдом впервые. Солдаты жалели, что маиса прислали слишком мало, и были бы непрочь обменять на него пшеничную муку.

Даже простой желудёвый кофе наш повар старался делать вкуснее привычного, находя способы заваривать его круче и ароматнее.

Конечно, эти эпизоды проходили как бы незамеченными среди грозных событий войны, но всё-таки остались в памяти и особенно чётко всплыли впоследствии, когда оказалось возможным сравнить армейский стол с послевоенным общепитовским и домашним, когда прошло много лет и стало ясно, что боевое настроение солдат не в последнюю очередь создавалось поваром, его умением, его талантом и что пища не только в прямом смысле как физиологическое топливо, но и в чисто эмоциональном плане влияла на подъём духа, помогала ковать победу, вносила весомый вклад в боевую подготовку воинов.

Эмоциональное воздействие еды особенно хорошо известно морякам, в экипаже которых оказывается хороший кок. Отличная кухня скрашивает многие теневые стороны тяжёлой и бесприютной морской жизни. К сожалению, это таинство воздействия ароматически-вкусовых компонентов пищи (а не только и не столько пищи самой по себе) на эмоциональную сферу нашей психики пока ещё мало исследовано учеными.

Между тем это отнюдь не мираж, а реальность. Вкусная еда оставляет положительные воспоминания, добрые эмоции. Невкусная еда, даже если её избыток, либо не оставляет ничего в памяти о себе, либо содействует аккумуляции отрицательных ассоциаций. Отсюда видно, что и ароматически-вкусовое качество пищи, а не только санитарно-пищевое, которое обычно учитывается, имеет исключительно важное значение в жизни человека. И это как раз то, ради чего стоит стать поваром, ради чего стоит преодолеть все сложности и неприятные моменты в обучении поварскому делу, но для чего, несомненно, нужен талант.

Если спросить теперь того мальчика, ставшего уже давным-давно взрослым и выбравшего себе специальность, далекую от кулинарии, кем бы он хотел быть и думал ли вообще стать поваром, то, по всей вероятности, он не смог бы определённо ответить на этот вопрос. Ведь всё дело в том, что и настоящий сильный интерес, и мимолётное внешнее увлечение проявляются в самом раннем детстве одинаково искренне, одинаково инстинктивно, неосознанно и безотчетно. Отличить в этот момент глубокое проявление таланта от быстропроходящего любопытства и дать в соответствии с этим нужный толчок в нужном направлении могут лишь взрослые, опытные люди, в то время как сам ребенок вряд ли может сознавать свои желания, свои стремления как какие-то особые, лишь ему одному присущие. Нашему мальчику казалось, что «играть в кухню» и наблюдать за тем, как готовят взрослые, должно быть интересно всем.

Но взрослые вместо проявления элементарной чуткости и внимания, уважения к незаурядному интересу ребенка сделали всё, чтобы ликвидировать этот интерес. Они, во-первых, указывали ребенку на то. что его интерес «девчачий», они выгоняли его с кухни, делали всё возможное, чтобы положить конец этой (по их мнению!) ненужной склонности.

Что чувствовал ребёнок в то время, как он всё это переживал, мы можем лишь догадываться. Но, видимо, очень тяжело, если талант действительно был. Может быть, если бы взрослые поддержали его стремление, оно получило бы блестящее развитие.

Известно, что человеческая судьба решается именно в ранние годы. Не следует забывать, что первые пять лет жизни наиболее ответственный этап в формировании личности. Именно в это время во многом закладываются и определяются индивидуальные черты, особенности характера и морально-волевые установки человека. Подчеркивая эту мысль, известный русский поэт

Валерий Брюсов говорил, быть может, несколько гротескно, гиперболично: «Кто в пять лет книжек не читал, того потом уже ничему не выучишь». А Лев Николаевич Толстой вполне серьёзно писал: «От пятилетнего ребёнка до меня – один шаг. А от новорождённого до пятилетнего – страшное расстояние». Так что помните об этом, молодые папы и мамы.

Но и для взрослого, хотя и не для всякого, понять ребёнка не всегда бывает легко. То, что для ребёнка привлекательно и кажется забавной игрой, для взрослого часто представляется нудной рутиной, серой обыденщиной. Это подчас относится ко всему тому, что связано с кулинарной практикой.

Приготовление пищи, как и сама еда, для большинства из нас просто элемент жизни, который должен действовать, так сказать, автоматически, не влияя на все остальные занятия: пришло время еды, сходил в столовую, поел и опять за работу. Не в столовую, так дома – поел и работаешь или отдыхаешь. Элемент, нужный для жизни, но о нём не задумываешься, как и о солнце, дожде или ином явлении природы.

И в этой связи возникает не только недооценка самого по себе занятия кулинарией, не только пренебрежение «кухарней-поварней», но вместе с тем утрачивается и требовательность к поваренному мастерству других. И это понятно. Не зная возможностей и технических условий другого ремесла, другой специальности, легко встать на более снисходительную позицию.

Конечно, когда ешь, то при этом нельзя не обратить внимания на вид и качество еды. Но когда сам еду не готовишь, сам не заботишься о приобретении продуктов, а получаешь всё готовым: в столовой, кафе, буфете, то требования как бы сами собой снижаются. Стоит ли придираться к качеству, если и так получаешь всё сделанным чужими руками?! А потом, не каждый догадывается, что это качество может быть иным – неспециалист доверяет специалистам.

И ещё одна немаловажная деталь. Наука о питании делала немало сложных зигзагов. Рекомендации по мере развития науки изменялись. Так, некоторые специалисты, рассматривая продукты как нечто неизменное в сыром, чистом виде, прежде всего оценивали их потенциальную силу в калориях, считая, что еда – топливо для организма, не более, а потому и должна исчисляться в единицах тепла.

Отсюда получилось, что самой хорошей, самой полезной, самой калорийной едой одно время стали признавать жиры: они дают больше всего калорий. Наоборот, овощи, а тем более травы были признаны плохой едой, ибо они крайне некалорийны.

Другим критерием в оценке продуктов и пищи, ещё более

уточняющим их значение, был химический состав продуктов, то есть процентное соотношение в них воды, минеральных солей, углеводов, белков, жиров, эфирных масел и т.д.

Согласно этой оценке вода была наиболее малоценным продуктом, в первую очередь ценились жиры, отчасти белки. Поэтому такой, например, продукт, как арбуз, состоящий на 95-97 процентов из воды, считался сущей ерундой, а колбаса или сосиски привлекательным и ценным пищевым материалом. Такие взгляды привели к тому, что какое-то время многие недооценивали овощи и фрукты, смотрели на них как на пищу третьего сорта, с которой, дескать, и ног не будешь таскать, и стали отдавать предпочтение мясным и вообще «твёрдым», а не водянистым продуктам.

Результатом было значительное развитие гастритов и авитаминозов, что побудило врачей в 30-х годах обратить внимание на огромное значение витаминов. На долгое время витамины сделались тем заветным понятием, которое сплошь и рядом стали произносить с еще большим благоговением, чем прежде слово «жиры», и думать, что применение витаминов – это панацея от всех бед. На практике это выразилось в увлечении некоторыми видами фруктов, вроде чёрной смородины, апельсинов, лимонов, с которыми у многих связаны представления об их повышенном витаминном содержании. Люди, не имевшие понятия о подлинном действии витаминов, не знавшие о том, какие они бывают, бросались на тот или иной продукт, закупая его десятками килограммов, если слыхали краем уха, что там есть витамины. В просторечье «витаминами» стали называть в основном витамин С, и потому приписывание любому виду фруктов витаминности осталось как памятник невежества до сего времени. Тем не менее многие фрукты, например, черешни, сливы, груши, почти совсем лишены витаминов, и наоборот, во многих крупах, простом хлебе, молоке и прочих продуктах ежедневного потребления содержатся разнообразные витамины, которые нередко полностью исчезают в процессе неправильного кулинарного приготовления, о чём большинство хозяек даже не догадывается.

Вера в то, что витамины помогут, постепенно, с ростом благосостояния привела к тому, что люди продолжали потреблять много мяса, жиров в виде готовых «твёрдых» гастрономических продуктов – сливочного масла, колбас, сосисок, копчёностей – и одновременно есть много фруктов, ягод, «полезных» молочных продуктов (лозунг о том, что молоко – наилучшая пища, дарованная самой природой, можно было увидеть в каждом магазине), полагая, что таким путем они «компенсируют» или

«сбалансируют» «полезное» и «вредное», но всегда получат «здоровую» и «приятную» пищу.

Эти примитивные механистические представления оказались настолько распространёнными, что в последние годы врачи всё чаще стали сталкиваться с проблемой ожирения, тучности своих пациентов и как со следствием этого – с увеличением числа сердечно-сосудистых заболеваний. Тогда опять забили тревогу и вновь, в который раз, стали искать ту панацею в продуктовом арсенале, которую бы можно было рекомендовать.

Новым заветным словом стали с середины 70-х годов протеины. Все продукты было рекомендовано оценивать по их протеиносодержанию, то есть по количеству входящих в них белков. Исходят при этом из того факта, доказанного наукой, что белки есть начало жизни, что жизнь без белка не может ни зародиться, ни существовать, что белки – основной строительный материал нашей ткани, что они не вызывают ожирения и т.д. и т.п. Каждая из этих истин верна сама по себе, взятая отдельно, в общей форме. Но механически применять белки и тем более ждать положительного результата только от применения белков столь же наивно, как видеть спасение в витаминах.

Во-первых, белки многообразны. Во-вторых, их действие избирательно: для одних они спасение, других могут столь же легко погубить. В-третьих – и это, пожалуй, самое главное – их надо уметь правильно ввести в организм, чтобы они дали эффект. Кулинарная обработка белков – труднейшее дело. Простейший пример, показывающий в чём эта сложность, – обыкновенное яйцо. Его белок можно выпить жидким. Он сравнительно легко усваивается. Но в сыром жидком виде он безвкусен, с точки зрения некоторых людей даже противен. Если яйцо сварить, белок будет вкуснее, но усвоение его станет более затруднительным, да и то, если мы подловим такой момент, когда яйцо сварится едва-едва, мягче, чем всмятку. Если же сделать яичницу, она будет вкусной, но белок свернётся. Наконец, сваренный вкрутую или переваренный яичный белок будет крайне тяжело и медленно усваиваться организмом, потребует усилий желудка, может вызвать отрыжку, а его пищевая ценность для нас окажется после всех этих усилий ничтожной. Итак, сам по себе белок вроде бы неплох, а вот когда из него делают блюдо, когда он попадает в руки кулинара, то от всех достоинств его порой остается пшик. Отсюда видно, что кулинарная обработка должна быть такой, чтобы продукт действительно принёс пользу организму.

Другой пример не столь известен и понятен, но не менее разителен. Все наслышаны об огромной питательности сои. Она

имеет такой состав белков, который является естественным соединением животных и растительных белков, что чрезвычайно важно для человека. При этом белки сои усваиваются в несколько раз быстрее и лучше, чем все другие белки в мирт. Это ли не чудо? Более того, подсчитано, что горсть-две соевых бобов могут дать количество протеина, которое заменит человеку «топливо» из других продуктов, достаточное на половину рабочего дня. Это ли не мечта? Это ли не приближение к тому утопическому идеалу, когда вовсе не надо обременять свой желудок, свой организм обычной едой, но быть сытым, здоровым, работоспособным и… вечно моложавым, крепким, подтянутым. А раз так, то панацея все-таки есть: ешь соевые бобы, и многие проблемы питания и здоровья будут решены. Но легко сказать – ешь. Сырыми их есть нельзя: они горьки, тверды, неприятны на вкус. Их надо сварить. Казалось бы, чего проще. Ан нет! Пробовали варить – они превращаются в камень. А вот у ряда народов Дальнего Востока, родины сои, эти же бобы на вкус и по консистенции нежнее сливочного масла.

В чём же здесь дело? А в том, что им известен секрет кулинарной обработки сои, который создавался в течение сотен лет. Обработка эта сложна, длительна и требует только ручного труда, постоянного бдительного наблюдения за процессом варки. Более того, варке должна предшествовать предварительная обработка продукта. Но и это ещё не всё – есть масса больших и малых секретов: что, как, когда, в какое время и каким образом добавлять в период варки и после неё в эту сою. Сама по себе варка требует непрерывных 30-70 часов в зависимости от количества сои, а последующие процессы заквашивания должны порой длиться несколько месяцев и даже лет. Зато технологический процесс так тонко отработан, что весь белок без остатка остаётся неизменным и не просто легко усваивается, но и может приобретать приятный вкус, напоминающий дичь, творог, сыр, колбасу, рыбу. Выходит, овчинка стоит выделки! Но труд надо затратить немалый, да и время огромное. Поставить такое дело на широкую ногу можно только при наличии большого числа подготовленных, квалифицированных и самоотверженных кулинаров.

А их не так-то легко «сделать».

Вот и остаётся пока соя «вещью в себе», а не «вещью для нас». Её растят, жмут из неё масло, то есть жиры. Технически это легко: сразу берут от неё без особых трудов 16-18 процентов её веса, а остальное – жом, так сказать «золотую шелуху», содержащую свыше 80 процентов высокосортных протеинов, о которых можно только мечтать, отдают на корм скоту. Через два-три года эти

протеины «возвращаются» в виде мяса. Такой процесс минует сложную кулинарную обработку и несёт немалые экономические потери, но зато не требует возни с приготовлением блюд из сои.

Итак, кулинарная обработка – дело не простое, а сложное, капризное, требующее в ряде случаев огромной квалификации, имеющее свои законы. И цель её не только в том, чтобы положить в блюдо побольше «полезного», будь то калории жиров, витаминов или протеинов, а и в том, чтобы блюдо, обед и весь суточный рацион состояли из разнообразных пищевых продуктов, чтобы месячное и годовое меню не приедалось, чтобы пища была всегда вкусной и вызывала аппетит сама по себе независимо от состава. Отсюда понятно, что кулинар – центральная фигура в приготовлении пищи, в её значении для нас. Врач может предписать всё как будто правильно в сыром виде, но кулинар может приготовить так, что пища не возымеет нужного действия. И наоборот, повар может и из обычных продуктов сделать еду, вызывающую аппетит и приносящую пользу. Вот почему древняя пословица гласит: нет плохих продуктов – есть плохие повара.

Кулинар в отличие от врача, биохимика, интересующихся составом веществ, смотрит на пищевой продукт с двух иных точек зрения: с точки зрения того, как и во что этот продукт может превратиться в процессе кулинарной обработки, и с точки зрения того, какой вкус и аромат получит готовое блюдо. Для многих эти понятия порой расходятся: полезное может быть невкусным, а вредное ароматным и заманчивым. Для хорошего повара – никогда, у него эти критерии всегда совпадают: блюдо всегда одновременно и закономерно является и полезным и вкусным. Но, чтобы этого добиться, надо знать очень много и одновременно владеть искусством приготовления. Это значит, что настоящий кулинар (а не просто повар!) должен быть человеком, образованным в области биологии, химии, биохимии, ботаники, истории, этнографии, товароведения, материаловедения, анатомии и физиологии и одновременно обладать талантом повара-виртуоза, быть гроссмейстером кухонного дела, или, как говорили прежде, кухмистером.

Ныне люди такой квалификации у нас практически отсутствуют. Повар обычно обладает в лучшем случае полным средним образованием, а повара старшего поколения нередко и неполным средним или даже начальным. Такой повар, разумеется, не может давать советы врачам или поправлять их в вопросах питания, не может ни определять характера меню, ни вносить вклад в разработку теории питания. Но пока повар остается простым исполнителем котлет или пирожков, кулинарное мастерство не может развиваться как

самостоятельная отрасль знаний, мастерства и искусства, не может подняться на уровень гармоничной системы, призванной давать полезную, вкусную пищу, цель которой сохранять здоровье, силы, духовные способности человека, дарить людям радость.

Могут спросить, как же так: ведь в старые времена и неграмотные старухи готовили хорошо, а уж они-то наверняка никакой химии и биохимии не знали, ничему не обучались?

Прежде чем ответить на этот вопрос, следует уточнить, о каком времени и о каком социальном слое, классе идёт речь. И о каком проценте «хороших хозяек, прекрасных поварих» без образования можно говорить серьёзно.

Известно, что у правящих классов повара с глубокой древности и до новейшего времени подбирались очень тщательно и, как правило, были выдающимися, талантливыми людьми в своей области. В этой социальной среде искусству повара во все времена и во всех странах придавали решающее значение.

Что же касается простого народа, преимущественно крестьянства, скажем, 100-150 лет тому назад, то питался он плохо, однообразно, скудно, несмотря на то, что располагал натуральными пищевыми продуктами. Именно эта близость к природе, использование первичного сельскохозяйственного сырья отчасти и «вывозили» крестьянскую кухню. Кроме того, весьма важным фактором были древние народные очаги: тындыр на Востоке и русская печь в России. Эти типы печей делали основную работу. Вкусно «готовили», собственно говоря, они, а люди лишь загружали ту или иную пищу. Но изобретение этих очагов, их зависимость от национального набора продуктов и национальных кулинарных традиций создавались веками, постепенно и в основном в период домонополистического капитала, даже в докапиталистический период, и были всегда связаны с формированием, образованием той или иной нации. Именно национальные кухни обобщали наиболее мудрый, наиболее положительный кулинарный опыт многих веков.

В той мере, в какой этот опыт, эти традиции национальной кухни переходили к следующему поколению, и сохранялось в народе или у отдельных лиц умение владеть хорошей кухней. В таких случаях и неграмотные старухи, если они следовали национальным кулинарным традициям, становились «хорошими поварихами», а коли не знали их, не получали этих знаний непосредственно от своих дедов и прадедов, становились беспомощными, плохими кухарками. Именно таких людей называли «стряпухами», а их продукцию – «стряпнёй», а не едой, кушаньем, яствами. Обилие оттенков, дающих оценку качеству

еды, чрезвычайно развито в некоторых языках, в том числе и в русском, где традиционно сформировалась богатая кулинарная терминология.

Так, за аристократическим столом подавали яства, за дворянским – кушанья, за столом горожанина среднего достатка была простая еда, у пролетарских слоев – харч, харчи, делившиеся, в свою очередь, у разных категорий на приварок и совсем скудную сухомятку. Последней довольствовался тот, кто не имел своего угла.

Таким образом, даже в терминологии пищи, как в зеркале, отражались социальное расслоение общества, его различные материальные и кулинарные возможности. Поэтому говорить о том, что прежде «и безграмотные старухи хорошо готовили», – значит не знать сути дела, сваливать в одну кучу разные понятия, не представлять себе, что тот, кто не обладает талантом или знаниями (приобретёнными обучением или доставшимися в силу национальной исторической традиции), будет столь же беспомощен и невежествен в области кулинарии, как и человек, впервые в жизни взявший в руки косу или ставший за заводской станок без всяких навыков.

Поскольку кулинарное дело является специфической формой производства, то и внимание ему необходимо уделять такое же серьёзное, как и другим сферам производства, но только более высокое, более разумное, более пристальное и более индивидуальное, ибо эта сфера связана непосредственно со здоровьем человека.

Отсюда понятно, что особенно в наши дни в условиях НТР необходим новый, научный подход к проблемам приготовления пищи. Вот почему кулинарные знания должны быть столь же распространены среди молодого поколения, как и обычная грамотность. Вот почему это должны быть знания основательные, фундаментальные, построенные не на привычках и бабушкиных россказнях, а на научной основе, и на использовании, изучении лучших кулинарных традиций прошлого. Еще 100 лет тому назад великий русский повар-ученый И. Радецкий писал: «Гастрономом (кулинаром) должен быть каждый образованный человек, потому что было бы странно не знать, что составляет главное условие нашей жизни, и слепо доверять каждому приготовителю пищи, не знающему искусства приготовления, иногда грубому и неопытному человеку».

Но с чего начать, как стать мастером? Как усовершенствовать себя, когда не знаешь и элементов?

Для этого есть один путь – начать с азов, с азбуки кулинарии. Дать эти азы, заложить этот кулинарный фундамент – главная

цель моей книги.

Глава вторая
(Азы, но далеко ещё не азу)

Азы, то есть азбука, – это основа основ, самое первое и простое. Что же проще всего в области кулинарии? С чего начать?

Определить это крайне важно. И вот почему. Для всякого обучения, а для кулинарии в особенности, важна строгая последовательность в преподнесении знаний, важно постепенно идти со ступеньки на ступеньку.

В обучении, например, грамоте началом служит изучение букв алфавита, из которых затем можно будет складывать слоги и слова. Здесь всё очевидно. И не только для учителя, но и для ученика. Каждый понимает, что, не узнав букв, не зазубрив их все, он не научится читать. Всем совершенно ясно, что перепрыгивать через ступеньку, а тем более опускать самое начало невозможно, что такая попытка «ускорить» обучение только задержит его.

В кулинарии подобной ясности и очевидности нет. Кажется, не всё ли равно, с чего начать: жарить картошку, варить суп или делать компот? И именно это отсутствие ясности, как правило, приводит к тому, что буквально на любой кухне учат по-своему. Ведь все обладают какими-то своими, пусть самыми простенькими, кулинарными понятиями. Но у каждого они разные, получали их из разных источников. И у большинства эти знания лишены систематичности. Причём чаще всего отсутствует начало, азбука.

Но что такое кулинарная азбука, в чём состоит обучение ей?

В былые времена вопрос этот решался просто и чисто практически, как и обучение любому ремеслу путём ученичества. На кухню в богатом доме повар брал несколько поварят. Именно несколько, а не одного, чтобы им было интереснее, веселее, чтобы они могли, работая, как бы «играть в кухню». Как правило, это были дети в возрасте от 6-7 до 10 лет. Начинать обучение поварёнком старше этого возраста считалось, по крайней мере во Франции, стране классической кухни, нецелесообразным. Задача поварят была в общем-то несложной. Они должны были внимательно следить за всем происходящим на кухне и исполнять мгновенно те или иные приказания повара – принести ложку, половник, вилку, лучину, подать салфетку, ситечко, соусник, кастрюлю, сполоснуть чашки, нагреть тарелки, протереть ещё и ещё раз вымытые взрослыми приборы и т.д. и т.п. При этом дети постепенно, исподволь усваивали терминологию,

учились чувствовать себя свободно на кухне.

Поварятам постарше, после 10 лет, прослужившим уже два-три года, давались более сложные поручения: ощипать птицу, просеять муку, перебрать крупу, рассортировать фрукты, грибы, вымыть овощи-корнеплоды, то есть доверялось работать уже с пищевым сырьём, а не с бездушными железками и черепками. При этом сохранялись игровые элементы, столь важные при любом обучении ребенка. Ученик знал, что с каждым годом ему будут доверять всё более сложные операции. Он чувствовал, что учиться надо долго, упорно, настойчиво. И он знал, что эта долгая учёба, этот искус будет вознаграждён. Ибо каждый поварёнок видел, как высоко ценится искусство повара-мастера, каким уважением пользуется он в обществе.

Конечно, такое медленное, длительное обучение имело массу минусов: оно годами могло сдерживать инициативу более одарённых, оно было связано с известными унижениями (одни подзатыльники, которыми награждали поварят, чего стоили), оно не давало возможности подготовить значительные контингенты поваров, оставляло тайны профессии в руках единиц, но оно имело одно важное преимущество: последовательность в приобретении кулинарных знаний и как результат – прочное, высококвалифицированное, а подчас и виртуозное владение этими знаниями, умение не растеряться в любой кулинарной ситуации, приготовить отличное, вкусное блюдо из любых продуктов.

Современное обучение ряду кулинарных профессий страдает прежде всего некоторым отсутствием естественной последовательности, вытекающей исключительно из особенностей поварского или кондитерского ремесла.

Хорошо известно, что на одну и ту же вещь, на одно и то же явление можно иметь различные взгляды. Насколько сильно эти взгляды могут отличаться, показывает хотя бы старая шуточная, но довольно наглядная притча.

У англичанина, скандинава, француза и немца как-то спросили: «Из чего состоит человек?»

Каждый ответил по-своему. Англичанин как трезвый реалист, понимающий вопрос так, как он поставлен, сказал, что человек состоит из головы, туловища и четырёх конечностей – рук и ног.

Скандинав рассудил иначе, сказал, что человек состоит из мяса, костей, кожи и волос.

Француз, который полагал подобные ответы примитивными и грубыми, считал более правильным определение, что человек состоит из разума и эмоций.

А немец считал, что они все не правы, ибо если уж человек из

чего-то состоит, так это из 60 процентов воды, 20 процентов белков, 14 процентов жиров, 5 процентов минеральных солей и 1 процента углеводов.

Нечто подобное происходит и со взглядом на кулинарное обучение, причём ныне доминирует, так сказать, «немецкое» понимание этого вопроса. Обучение хотят как будто бы сделать как можно более научным, но при этом порой утрачивают простой, естественный, кулинарный подход кулинарную логику, и в результате исчезает человек, состоящий из головы, рук, ног, и остаются одни сухие и голые проценты; исчезает вкусная еда, и остаются «правильные» калории и граммы.

Это затянувшееся вступление, это «нападение» на традиционное кулинарное обучение понадобились мне для того, чтобы, во-первых, ясно показать, в чём суть вопроса, а во-вторых, предлагая свою кулинарную азбуку, ясно и чётко подчеркнуть, что она не похожа на то, к чему, быть может, привык читатель, и что она исходит из кулинарной логики и диалектики. И пусть, лишь испробовав её на деле, читатель берётся сделать вывод о её пригодности.

Итак, что самое простое в кулинарии?

Что легче всего или, вернее, проще всего приготовить?

Свыше 90 процентов людей считает, что самое простое – сварить яйцо. Римляне говорили «ab ovo» («начать с яйца»), что означает – начнём с самого начала, от истоков вопроса. Поговорка эта возникла потому, что трапеза римлян всегда начиналась с яиц, которые они, кстати сказать, вовсе не варили, а выпивали сырыми. Это была как бы затравка, закуска, за которой следовала настоящая еда.

Есть и другая трактовка поговорки: яйца – символ начала жизни, начала вещей. Поэтому «начать с яйца» – это как бы начать рассказ или решение проблемы от самых истоков. Наконец, некоторые считают, что выражение «начать с яйца» происходит от мифа о Леде, к которой Зевс, пленённый её красотой, явился в виде лебедя, когда она купалась в источнике. От этого союза Леда снесла два яйца. Этот миф породил выражение «с яиц Леды», которым пользовались большей частью поэты, чтобы иносказательно выразить понятие очень древнего события.

Так, А.С. Пушкин писал: «Постараюсь загладить вину мою длинным письмом и подробными рассказами. Начинаю с яиц Леды…»

Конечно, это опоэтизированное выражение более позднее, чем кулинарное «ab ovo», но тем не менее кулинарная азбука начинается вовсе не с яйца, а с… хлеба.

Да, сделать хлеб – самое простое, самое первое по

кулинарной логике действие. А с учебной, педагогической точки зрения тем более первейшее. Ибо ни одно другое кулинарное достижение не убеждает так человека в его способностях и умении готовить, не придаёт ему такую кулинарную уверенность и сноровку, как умение собственными руками испечь хлеб. Так было испокон веков. Но в ещё большей степени это оказывается верным сегодня.

Ибо мы привыкли ныне считать хлеб чем-то таким, что уже неподвластно домашней кухне, что требует какого-то сложного, заводского оборудования и опыта, что мы получаем готовым, подобно обуви или одежде, консервам или минеральным напиткам.

А между тем хлеб – это основа жизни и стола. Без хлеба нельзя прожить, без него любой обед не обед, любому блюду чего-то недостает. Но самому выпечь хлеб кажется делом трудным. Это представление сложилось у нас из той литературы XIX века, где описывалось, как ранним-ранним утром, почти ночью, в 3-4 часа, пока вытопленная с вечера печь ещё не успевала остыть, хозяйка вставала, начинала месить тесто и сажать в печь хлебы. Процесс этот был неудобен по времени, трудоёмок, но и в ту пору достаточно скор: уже в 5-6 часов утра, то есть через полтора-два часа, поспевал свежий, пышущий жаром и хлебным духом каравай.

А ведь в справной, работящей семье хлеб пекли чуть ли не каждый день – два-три раза в неделю, чтобы всегда иметь его свежим. Ныне же, при современной домашней технике – газовой плите – выпечка хлеба занимает не более 15-30 минут.

Конечно, речь идёт не о буханках на килограмм и более веса или о батонах. Чтобы быстро, за 8-10 минут испечь хлебное тесто, надо придать ему форму лепёшки или небольшой булочки величиной с кулак. Вкус хлеба от этого не изменится, пропечённость улучшится, а время выпечки сократится до минимума.

Что же надо сделать? Что надо иметь?

1. Возьмите 35– 50 граммов дрожжей (от трети до половины пачки), 0,5 стакана воды, 1-2 столовые ложки муки. Перемешайте всё вместе в чашке, отставьте.

2. Нарежьте мелко-мелко или пропустите через мясорубку луковицу.

3. Зажгите печь в кухне (духовку).

4. Перелейте дрожжевую смесь в большую миску, добавьте к ней полстакана воды или молока (что есть под рукой) и примерно треть стакана подсолнечного масла. Всё быстро, но старательно перемешайте, всыпьте нарезанный измельченный лук, посолите

(щепотка-две), затем постепенно подсыпайте муку и всё время размешивайте до образования теста, не пристающего к рукам.

Момент этот важно не пропустить. Главное – чтобы тесто не получилось слишком крутое; значит, муку надо всыпать постепенно, до тех пор, пока оно, ещё будучи очень мягким и нежным, в то же время совершенно отставало бы от рук. Хорошо промесив такое тесто, наделайте из него колобков величиной примерно с яблоко или чуть меньше и сплюсните каждый из этих шаров в лепёшку толщиной примерно в один-полтора сантиметра. Выложите эти лепёшки на противень или лучше на лист и на расстоянии примерно полутора-двух сантиметров друг от друга прочертите по этим лепёшкам глубокие линии ножом, сделав их как бы полосатыми.

Дайте хлебу постоять перед посадкой в печь 2-3 минуты или сразу сажайте в печь, ибо в кухне к этому времени уже будет жарко. Заметьте время. Минут через 10 посмотрите, проткните заострённой спичкой. Если лепёшки зарумянились, а на спичке всё же остаются следы теста, дайте постоять в духовке ещё минуты 2-3. Но не больше. Вынимайте, разложите на деревянной доске (фанере), прикройте полотенцем, куском полотна. Ваш хлеб готов. На всё ушло вместе с разделкой не более 20 минут. Затяжка во времени может быть лишь оттого, что духовка печёт слабо или не была предварительно хорошо прогрета.

Попробуйте приготовленный хлеб минут через 25, не раньше: лишь тогда он приобретет свой настоящий вкус. Ну как? Вкусно! Да ещё как! И совсем нетрудно. Прямо-таки ерундовски просто.

А почему?

Давайте разберёмся.

Во-первых, в данном случае мы приготовили изделие по точно указанному рецепту и, более того, по точно указанной технологии. Все операции, их последовательность были предварительно продуманы и опробованы, чего часто не бывает в поваренных книгах, где рецепт содержит лишь указание на то, что взять, какое количество и какие продукты, сколько чего сварить, изжарить.

Но как сделать, в какой последовательности, в каком порядке совершить каждую операцию и, главное, чего избежать, об этом поваренная книга не говорит. Вот почему не всем и не всегда удаётся готовить по поваренной книге. Её может правильно прочесть человек подготовленный и умеющий определить, что там опущено и как дополнить эти пробелы при изготовлении блюда.

Отсюда видно, что технология приготовления не менее важна, чем рецепт блюда. В данном случае у вас было и то и

другое, и если вы делали всё точно, то и результат получился хороший.

Но не менее важно для вашего успеха было и другое обстоятельство: вы имели дело при приготовлении блюда (изделия) исключительно с готовыми продуктами, с фабрикатами. А что это значит?

Это значит, что все использованные вами для приготовления нового изделия компоненты (мука, масло, дрожжи, молоко) были совершенно готовыми, сделанными фабрично-заводским (промышленным) способом и имели уже определённый стандарт, качество, как правило, высокого уровня.

Вам оставалось только соединить и перемешать эти компоненты. Пропорции и вес (объём) смеси также были даны, поэтому ошибки быть не могло. Да и выпечка не требует особого искусства. Время её было приблизительно обозначено. В остальном работала печь, а не вы. Поэтому при приготовлении домашнего хлеба в данном случае часть успеха приходится на долю промышленности, подготовившей компоненты, а часть на долю плиты (духовки).

Теперь, раз уж мы заговорили о плите, самое время определить разницу между листом и противнем.

Оба эти предмета кухонного или, вернее, печного оборудования вошли в быт нашей страны сравнительно недавно (не более 200 лет назад) с появлением европейской плиты, имеющей духовой шкаф.

Ни в одной из систем печей, которыми пользовались у нас – русская печь, украинская груба, кавказский и среднеазиатский тонир, или тындыр, – таких приспособлений не требовалось. Хлеб, лепёшки, пироги, пряники – всё это либо помещалось непосредственно на кирпичный под печи, либо прикреплялось к её глиняным стенкам (у тындыра). Иногда лишь чёрный хлеб в русской печи клали на капустный лист, да и то для вкуса, а не для успеха выпечки.

И лист и противень заимствованы из французской кухни через немецкую.

Лист, то есть прямоугольная металлическая пластина без всяких рантов и загнутых краёв, появился первым. Это было во второй половине XVIII века. Назывался он по-немецки «блех», и на русский язык это слово вначале не переводилось, а называли его «бляха», «бляшка», «жестяная бляха», ибо когда иностранные повара, не знавшие русского языка, говорили «блех», то их крепостные ученики повторяли: «бляха». Впоследствии, уже в начале XIX века, появилось слово «лист», сокращённо обозначавшее «жестяной лист» или лист жести.

В это же время стали различать лист простой (железный, жестяной) для выпечки булочек, небольших сдоб, ватрушек, пирожков – всех изделий из дрожжевого и слоёного теста – и лист пирожный, или кондитерский (медный, лужёный), для выпечки печенья – песочного, сахарного, масляного и для других мелких кондитерских изделий.

Разница в материале (металле) листа, а также в его толщине имела значение, так как разный металл обладает разной теплопроводностью, разной степенью нагрева. Лист выбирался в зависимости от используемого продукта.

Это, разумеется, нелишне учитывать и сейчас.

Противень пришёл в нашу кухню почти одновременно с листом, в период устного обучения поварскому ремеслу. По-немецки эта прямоугольная сковорода из железа называлась «браттпанне», то есть сковорода для жарения, для запекания. Она имела довольно высокие борта: от одного дюйма (2,5 см) до полутора, а иногда и до двух. Эти борта могли быть либо перпендикулярными к плоскости сковороды, либо наклонными, образуя с ней тупой угол.

Первоначально «браттпанне», как трудное для произношения слово, трансформировалось в устном языке в «бротпань», а потом приобрело совсем русскую окраску, превратившись в «противень».

В русской кухне противень широко используется при запекании в духовке больших кусков мяса, целой тушки домашней птицы, при изготовлении запеканок из лапши и каши и, наконец, при печении пирогов, особенно сладких, для которых лист неудобен, так как на нём пирог выходит суше, жёстче, из него порой вытекает варенье, сахар, а пироги из слоёного теста, как правило, опадают после выемки из печи, теряют свою пышность. Для всех этих сложных по составу (с начинкой) и крупных по размеру изделий, выпечка которых продолжается по 20-30 минут, а то и около часа, противень незаменим. Но он противопоказан мелким кондитерским изделиям, сухому сладкому печенью, которое должно быть хрустящим, сыпучим, ломким и «сидеть» в печи не более 5 минут, чтобы не подгореть.

Итак, мы знаем, почему хлеб лучше печь на листе. Он у вас хорошо получился? Конечно, хорошо! Но не спешите задирать нос. Вам ещё предстоит многому учиться. Приготовление хлеба – это азы, первая, начальная стадия, вроде детской игры в куличики или в кубики. Принцип здесь тот же: вы складываете из готового готовую вещь, «строите сами», но всё же пока только из готового. Пока вы ещё не предпринимаете ни одного самостоятельного действия над продуктами, которое бы резко улучшило их, а может быть, и ухудшило. С точки зрения кулинарного обучения,

приготовить жареную картошку или яичницу всё же сложнее, чем хлеб. Ибо в обоих этих случаях вы должны сами подготовить продукт и сами решить, как, каким образом зажарить. И именно здесь нужны знания, а без них вас подстерегают ошибки. Но обо всём, как мы договорились, по порядку.

Вернёмся ещё раз к нашему хлебу и повторим всё сначала, но уже не конкретный рецепт, а общие принципы приготовления всех изделий такого рода, чтобы уметь их готовить независимо от того, помним мы данный рецепт или нет, есть ли у нас указанные продукты или нет.

Пять правил, пять секретов хлебопечения

Дрожжи

Дрожжи должны быть всегда свежими. Если они несвежи, их можно попытаться обновить: растереть в ложке тёплой воды и добавить чайную ложечку сахара. Если через 10 минут они начнут пузыриться, значит, ожили. Тёмные, неожившие кусочки отобрать и выбросить. Но лучше для всех хлебных изделий использовать свежие дрожжи. Возобновлённых дрожжей надо брать почти вдвое больше, чем свежих. На один килограмм веса муки и других компонентов теста нужно брать не менее 35 и не более 50 граммов дрожжей, то есть треть или половину пачки, смотря по их качеству. Дрожжи можно заменять пивом (полстакана) или сметаной (стакан). Однако заменители не вносятся в тесто непосредственно, как дрожжи. Вместо этого из них предварительно приготавливается опара-закваска: пиво или сметану надо смешать с небольшим количеством муки в пастообразное состояние, накрыть и оставить в тёплом месте, чтобы смесь забродила. Если же брожения и сопутствующего ему вспучивания не произойдёт (что может объясняться гибелью или отсутствием живых грибков в пиве), то такая «закваска» не сможет заменить дрожжи.

Жидкость

Жидкость для замеса любого теста должна обязательно состоять, как минимум, из полстакана воды – для разведения дрожжей. Остальная жидкость может состоять из воды, молока, сметаны, сыворотки, пахты, кефира, смешанных в любых пропорциях между собой и взятых в любых количествах.

Жиры

В хлебном изделии могут быть использованы абсолютно любые жиры животного и растительного происхождения. Лучше всего подсолнечное масло, а также сливочное, бараний жир, свиное и говяжье топлёное сало. Если жиры твёрдые, то их перед введением в тесто надо растопить, превратить в жидкость. Жиры, как и жидкости, можно смешивать между собой в любых пропорциях и использовать эти сочетания в хлебном изделии. Есть у вас ложка подсолнечного масла, небольшой кусочек, граммов в 20, масла сливочного и немножко куриного жира, выстилающего брюшную полость, – всё это можно смешать, всё это годится, чтобы выпечь килограмм хлеба. Надо только всё растопить и перемешать вместе, прежде чем вводить в тесто.

Эту способность хлебных изделий помогать утилизировать все остатки не только жиров, но и других близких им продуктов (в тесто можно вводить также небольшие добавки сыра, творога, предварительно превращенные в порошок, тёртые) народ отразил в известной пословице: «в хлеб да в пирог всё завернёшь».

Первая операция. Вначале всегда создаётся смесь из дрожжей, жидкостей, и всех добавочных компонентов (все компоненты разведены, в том числе жиры и яйца, если последние предусмотрены каким-то рецептом).

В эту жидкую смесь могут быть введены, после того как она создана, и некоторые небольшие добавки растворимых или нерастворимых сухих компонентов, например, соль, пряности (перец, лук, тмин, кориандр, анис). Необходимо только следить, чтобы они равномерно распределялись в тесте.

Вторая и решающая операция: приготовление теста.

К соединительной жидкой смеси подсыпается мука – столько, сколько потребуется для теста, которое бы не липло к рукам. Поэтому мука подсыпается постепенно, и всё время тесто вымешивается. Лучше всего, если это делается непрерывно: одной рукой подсеиваете муку, другой (ложкой) вымешиваете тесто круговыми движениями по часовой стрелке. Чтобы это было легче делать, тесто надо всегда замешивать в глубокой, устойчивой посуде. Вот почему прежде для этой цели использовалась квашня – цилиндрическое, слегка расширяющееся книзу деревянное тяжёлое ведро. Теперь наиболее удобной посудой может быть глубокая цилиндрическая эмалированная миска (но не кастрюля).

Количество муки никогда не определяется заранее при приготовлении мучных (хлебных) изделий, ибо всё зависит от того, какое получилось количество жидкой смеси, каков её конкретный состав и сколько муки сможет эта смесь вобрать в себя. Если же заранее определить количество муки, то точно

подогнать под него жидкость практически никогда не удаётся, ибо эта величина переменная, подверженная колебаниям. Здесь влияют и различные жирность, плотность молока, жёсткость воды, величина яиц, консистенция масла и жира, а также свежесть дрожжей и их воздействие на жидкую часть. Поэтому не питайте особого доверия к тому рецепту, где для хлебного теста «точно» определяется количество муки. Он, как правило, не даёт возможности получить качественное изделие, несмотря на все наши усилия.

Важно выполнять другое – строго соблюдать пропорции, не выходить за рамки определённых соотношений:

1) Все сухие добавки, нерастворимые: лук, сыр, творог, пряности – вместе не должны превышать по объёму полстакана на каждые два стакана жидкости в составе теста. Иначе тесту трудно будет хорошо подняться.

2) Жиры, масла не должны превышать полстакана на каждый стакан жидкости (воды, молока), иначе тесто будем сухим, истончённым.

3) Яйца в хлебное тесто не следует добавлять вообще, ибо они придают тесту хрупкость, жёсткость. Поэтому яйца – принадлежность в основном кондитерского теста, имеющего иные законы.

4) Молоко делает тесто пышнее, мягче, придаёт ему эластичность, упругость. Но им не следует злоупотреблять, его всегда должно быть меньше, чем воды, или пополам с водой, иначе тесто трудно будет пропекаться. Молочный хлеб надо всегда делать небольших размеров: чем меньше молочная булочка, тем легче её пропечь.

5) Хлебное изделие отличается от кондитерского не тем, что одно сладкое, а другое нет. Такое определение потребительское. Кулинарное определение исходит из того, какую роль играет в данном изделии мука. Если мука – главный компонент, если её больше (по весу, объёму), чем всех иных компонентов, то изделие хлебное. Если мука составляет менее половины всех других компонентов (масла, яиц, сахара, разных добавок), то изделие кондитерское.

Теперь, когда вам стал ясен смысл и основные правила приготовления хлебных изделий, попробуйте сами, без всякого рецепта, на глазок, выпечь хлеб. Только после того, как эта проба удастся, переходите к следующей главе.

Примечание. Единственное затруднение, которое может у вас возникнуть, – это отсутствие дрожжей и неэффективность их заменителей. Но существуют два выхода. Во-первых, образовать тесто из сочетания блинной муки с обыкновенным кефиром. К

этой смеси ни в коем случае нельзя добавлять воду, но масло (жиры) и луковую заправку можно и даже желательно. Такое тесто надо очень быстро разделывать на небольшие плоские лепёшки руками, но не мять его сильно и не сдавливать, а тотчас же сажать в печь, чтобы его подъёмная сила не успела испариться.

Второй выход ещё проще: изготовить хлеб вообще без всяких разрыхлителей и подъёмных средств, и даже без использования духовки, просто на сковороде. Такой «хлеб», разумеется, будет сильно отличаться от обычного, но тем не менее вполне может служить хлебом, то есть выполнять свою основную функцию. Более того, его вкусовые свойства превосходны, и он практически не может получиться непропечённым.

Что для этого нужно иметь?

Муку, воду, подсолнечное или любое иное растительное масло, соль.

Что надо сделать?

В глубокую миску насыпьте два-три стакана муки и медленно добавляйте к ней тёплую воду не ниже 36-38 градусов, непрерывно и быстро размешивая эту смесь вилкой, ложкой, а лучше всего деревянной палочкой, держа последнюю вертикально в центре миски и вращая по часовой стрелке. Получившееся вязкое тесто должно как бы навёртываться на палочку. При этом очень важно не мять тесто, не прижимать его к стенкам или дну посуды, а оставлять всё время свободно «прилепленным» к палочке или вилке.

Как только тесто достигнет консистенции, близкой к густоватому, но рыхлому дрожжевому, осторожно, не мня, освободить его от палочки и закрыть плотным, вдвое сложенным полотенцем, оставив в тёплом месте минут на 20. Тем временем нагреть широкую, из толстого металла сковороду и насыпать на разделочную доску слой муки. Выложив на доску тесто после расстойки, раскатать его в блин размером 50х25 сантиметров, обильно смазать подсолнечным маслом, посыпать солью и скатать в трубку.

Трубку разрезать поперёк на две равные части, и каждую из них скрутить винтообразно в жгут, подобно тому, как отжимают воду из белья. «Жгуты» положить на доску, примять и осторожно, без сильного нажима раскатать до толщины не менее одного сантиметра. После этого выложить жгуты на горячую, смазанную маслом сковороду, усилить огонь, прикрыть крышкой и печь по три минуты на каждой стороне.

Общее время приготовления этого «хлеба» займёт, таким образом, всего полчаса. Его надо есть только горячим, свежим, сразу после приготовления.

Глава третья
(Тесто и его использование в разных блюдах)

Коль скоро мы узнали, как испечь хлеб своими руками, а тем самым и как замесить тесто, то логично в качестве следующего шага кулинарной азбуки ознакомиться с приготовлением всех блюд из теста или, иными словами, с применением теста как исходного материала для разнообразных по названиям, но, в сущности, одинаковых по материалу, методу изготовления и по значению в нашем питании блюд, которые традиционно носят название мучных.

Это название не совсем точно, и вот почему.

С мукой как исходным материалом имеют дело пищевики, ряд профессий которых ныне считается не только разными, но даже и весьма далёкими, отличающимися друг от друга.

Во-первых, это хлебопёки, которые, собственно, и занимаются изготовлением или выпечкой хлеба и которые вовсе не причисляют себя к «поварам», «кулинарам» и, по правде говоря, считают свою профессию далёкой от кулинарии. Иной современный хлебопёк, работник хлебозавода, не сможет в домашних условиях приготовить лепёшку, пельмени, блины или какое-либо иное мучное блюдо, ибо его этому «не учили», «мы это не проходили». Да, современное заводское производство хлеба – это такой технологический процесс, при котором человек видит только машины, а муки и тем более теста, процесса его комбинирования, замеса видеть просто не может, так как всё это происходит в герметично закрытых аппаратах. Поэтому ныне хлебопёк ощущает себя скорее просто промышленным рабочим, техником, инженером, чем пекарем, булочником в прежнем смысле этого слова.

Аналогично и положение работников макаронной промышленности, изготовляющих также в закрытых аппаратах и машинах макароны, вермишель, лапшу, рожки и другие фабрикаты для целого ряда блюд. Собственно, кулинарное применение этих фабрикатов отделено от их изготовления. Две стадии единого процесса разорваны и изолированы друг от друга. Синтез их, их единство восстанавливается только при домашнем приготовлении: замесил лапшу и тут же отварил её или использовал каким-нибудь другим способом. И уж совсем далеко от «мучных изделий» чувствуют себя работники кондитерской промышленности, где мука – так, сбоку припёка, а подлинный

«фундамент» производства – сахар, яйца и масло.

Стало быть, все они, как промышленные работники, вовсе не считают себя сродни поварам-кулинарам, условия работы которых хотя и приближаются на крупных предприятиях к фабричным по уровню своей механизации, но в то же время непременно и неизбежно сохраняют черты индивидуального производства и, главное, не отделяют повара от материала, над которым он работает, не нарушают его, так сказать «рукомесла», «рукотворчества» в их исконном значении созидания изделия (блюда) от начала и до конца.

Вот этим-то характером своего труда профессия повара, кулинара отличается и, надо полагать, в будущем будет отличаться от всех других профессий, используемых ныне в условиях фабричного или заводского производства.

И здесь, конечно, нет ничего плохого. Скорее, наоборот. Профессия повара даже при наивысшем техническом оснащении не перестанет быть и ремеслом, и творчеством, и искусством и будет привлекательна для нас как раз этими своими «человеческими» чертами. Вот почему домашние занятия поваренным делом, даже когда в них отпадёт настоятельная необходимость, будут время от времени тянуть к себе человека, как теперь тянут к себе, например, шитьё, вязание, вышивание, столярные работы, хотя в них и не бывает чисто материальной или иной потребительской надобности и заинтересованности.

Так что, учась домашнему «рукомеслу», мы отнюдь не рискуем заняться ненужным делом. Если уж оно окажется ненужным для нашего желудка, то останется всегда нужным для души.

Итак, повар работает не столько над тем, чтобы создать из муки тесто, сколько над тем, чтобы из теста создать разные блюда. У хлебопёка после изготовления теста работа кончается, а у повара только начинается. Вот почему для повара блюда эти не мучные (это название не кулинарное, а потребительское, по сырью), а тестяные. Ибо повар работает над тестом, его он доводит до вкуса.

Изделий из теста в рационе человека довольно много, особенно в русской кухне. Здесь и лапша, и пельмени, и вареники, и блины, оладьи, пышки, пироги, ватрушки, не говоря уже о тестяных блюдах других народов нашей страны – галушках, галках, колдунах, лагманах, монпарах, шиме, дюшбара, хинкалах, бораках, скриляе и множестве других традиционных кушаньях, которые всегда были, есть и, надо полагать, никогда не исчезнут с нашего стола.

Перечисленные блюда, конечно, далеко не однородны, а в

глазах рядового поварского работника даже разные. Но если рассматривать их по существу, исходя из особенностей производства, то для подлинного кулинара все они технологически одинаковы, разница лишь в названиях, в составе и во вкусе. Особенно это относится к блюдам, в которые входит пресное тесто. Оно может быть одно, само по себе, и тогда это будет лапша, хинкал, галушки; оно может служить оболочкой для начинки и тогда будет называться пельменями, варениками, дюшбара, бораки, колдунами, в зависимости от того, какой народ его делает и какую начинку кладёт; и, наконец, оно может быть сочетанием кусочков теста с кусочками мяса или овощей и в таком случае называться лагман, монпар, шиме, скриляй или лапша с мясом. Но, так или иначе, чтобы сделать любое из этих блюд, вам всё равно придётся начать с приготовления их тестяной основы – пресного теста.

Что такое пресное тесто?

В самом наипростейшем виде это мука и вода или мука и любая иная пищевая жидкость: молоко, сыворотка, сметана, подсолнечное масло, пахта, яйцо или же любые сочетания этих жидкостей с мукой.

Выходит, что пресное тесто проще дрожжевого: в нём нет дрожжей, ему не надо подходить. Да, проще. Но почему же мы начали не с него, а перешли к нему как ко второму шагу в кулинарной азбуке? Да потому, что мы договорились подходить к блюдам не с точки зрения тех продуктов, из которых они состоят, а исключительно из сложности чисто кулинарных операций, необходимых для приготовления блюда. В случае с хлебом нам надо было лишь соединить ряд готовых продуктов. Их число (два или десять) при этом не имело никакого значения, ибо дальше мы должны были просто посадить в печь нашу смесь.

При изготовлении же блюд из пресного теста кулинарных операций больше, и они уже носят не просто механический характер, а требуют известного творческого подхода. Вот почему изделия из пресного теста столь отличаются по вкусу у разных хозяек. «Из той же мучки, да не те ручки» – как говорит пословица.

В состав пресного теста очень часто входят яйца. Иногда они почти полностью заменяют жидкость. Их роль – сделать тесто плотным, крепким, непроницаемым. Это необходимо, чтобы тесто не разваливалось в воде, если оно варится одно, держало бы начинку, если оно используется в качестве оболочки. Но, помимо повышенной плотности, пресное тесто отличается от дрожжевого тем, что замешивается как можно круче. Помните, подготавливая тесто для хлеба, мы заботились о том, чтобы оно было рыхлым,

нежным, мягким, опасались подсыпать слишком много муки. Имея дело с пресным тестом, мы должны опасаться сделать его слишком водянистым, и потому здесь порой используется минимальное количество воды.

Это полное изменение основной задачи диктует и иные правила приготовления.

Возьмите стакан пшеничной муки, высыпьте её на деревянную разделочную доску горкой, сделайте в этой горке углубление, то есть превратите её в подобие кратера (во французской кулинарной терминологии этот приём так и обозначается: сделать кратер), и внутрь этого кратера вбейте яйцо. Затем добавьте одну (да, да, всего одну!) ложку холодной воды, быстро обеими руками замешивайте тесто так, чтобы жидкость не выливалась из кратера. Для этого муку надо равномерно собирать с подножия горки и насыпать её в кратер, следя одновременно, чтобы не разломать горку в одном каком-нибудь месте. Причём муку надо не просто сыпать, а прижимать её с силой к жидкости так, чтобы она впитывалась, и образовывалось тесто. На первых порах этот простой манёвр не удастся – горка сломается, яйцо начнёт «бегать», растекаясь по доске. Попытка остановить «беглеца» рукой приведёт к тому, что все руки у вас окажутся вымазанными жидковатым липким тестом, а большая часть муки останется «лишней», на неё не хватит жидкости.

Вот здесь, бывает, и опытная хозяйка не сдержится да и плеснет водички. Но этого как раз не следует делать. Максимум воды, который вы имеете право добавить к взятой вами муке, это ещё ложка. Не давайте себя обескуражить первой неудачей. Как можно быстрее и решительнее смешивайте муку с «крохотным» количеством жидкости – её вместе с яйцом вполне достаточно, чтобы вобрать в себя стакан муки, а то и полтора, чтобы вышло действительно крутое тесто. Если же оно окажется суховатым, то заверните полученный круглый колобок во влажное полотенце и оставьте на 10-15 минут. Но до этого надо постараться хорошенько промять колобок. Тут вы и почувствуете, что это действительно вторая буква кулинарной азбуки.

Если колобок получился нормальным, то всё равно его необходимо завернуть в полотенце и оставить в таком виде на 10-15 минут. Зачем? Это называется «расстойка теста». В это время происходит его созревание или, точнее говоря, диффузия составляющих его частей – муки и жидкости. Чем полнее, равномернее пройдёт эта диффузия, тем легче вам будет работать с тестом при его раскатывании, ибо тем эластичнее оно будет. Но добиваться его мягкости, прибавляя жидкость, нельзя. Пресное

тесто должно быть плотным. Это крайне важно для последующих операций.

Но вот колобок отлежался, расстоялся. Теперь его предстоит раскатать в тонкий лист. Для этого нужны доска и скалка.

Доска, важный «инструмент» домашнего кухонного хозяйства, используется для раскатки теста, нарезки лапши, разделки лепёшек и для самой разнообразной обработки всех иных тестяных или овощных изделий (для разделки мяса и рыбы целесообразно иметь отдельные доски). Доска недаром называется доской: она должна быть деревянной. Большинство тестяных поварских и кондитерских изделий разделываются только на деревянной доске. Правда, часть вязких и масляных сладостей требует мраморной доски, а кое-какие виды вытяжного теста приготавливаются (растягиваются) на полотняной, льняной скатерти, но эти изделия редко приходится делать в домашней кухне, да ещё новичкам, так что деревянная доска, можно сказать, незаменима во всех случаях.

Лучшее дерево для такой доски – липа, осина, берёза, бук. Лучшие размеры – 50х75 сантиметров. Можно использовать старую чертёжную доску. Дерево не очень гигиеничный материал, но попытки заменить его пластмассой не удались. Дерево мягко, упруго, податливо. Оно помогает раскатке. Тем более, что доска – лишь составная и пассивная часть «инструмента», она «работает» вместе с деревянной же скалкой.

Скалки бывают разные. Монолитные – с одной или двумя ручками, или так называемые русские скалки, сработанные из одного куска дерева, из одной «палки», и скалки западноевропейские, вращающиеся вокруг стержня. Такие скалки требуют меньше физической энергии, ими легче работать, зато русские скалки надёжнее, и ими можно вести практически любой вид раскатки, в то время как вращающиеся скалки больше подходят для дрожжевого, пышного теста, для мягкого – песочного и меньше для крутого – пресного.

Лучше всего, конечно, иметь оба вида скалок в хозяйстве и лично попробовать, какая удобнее.

Кроме этих двух основных видов скалок имеются еще несколько специальных. Например, длинная тонкая скалка для раскатки теста, содержащего масла и жиры. На такую скалку тестяной лист (сочень) постепенно навёртывается и сам принимает участие в раскатывании остального теста, вернее, «себя самого». Для того, кто умеет работать такой восточной скалкой-палочкой, само раскатывание превращается в легкую и красивую игру. Но кому не удаётся приобрести сноровку, подобная скалка – мучение. Тесто на ней путается, сбивается в

складки, режется и давится, так что раскатывание приходится повторять вновь и вновь.

Другая специальная скалка – крохотная, с ладонь величиной и толщиной с палец – это джува для раскатки маленьких кусочков теста, в основном для пельменей и для среднеазиатских пирожков – самсы. Работать с ней легко. Её можно рекомендовать новичкам, у которых с непривычки устают руки.

Наконец, есть ещё фигурные, или вырезные, скалки для кондитерских изделий, но в домашней кухне без них можно обойтись.

Деревянные инструменты надо держать в порядке: ошпаривать кипятком до и после работы, счищать острым ножом не только прилипшее, но и впитавшееся в дерево тесто, а также какую-то часть деревянного поверхностного слоя скалки и доски.

Но вернёмся к нашему колобку. Раскатать его тоже искусство. Вначале дело пойдет туго, в середине, когда колобок удастся распластать, станет легче, а в самом конце опять встретятся трудности.

Прежде всего тесто начнет липнуть к доске или скалке.

Чтобы предотвратить прилипание, подсыпьте на доску тонкий слой муки, точнее, чуть-чуть, легонько припорошите доску. А сверху на тесто старайтесь не сыпать муки, лучше перевертывайте тестяной лист. Вообще с мукой надо быть осторожным. Слишком много её – затруднит раскатывание, сделает тесто сухим, ломким. А это уже порок, это тоже повлияет на вкус. Ведь лимит муки вы уже использовали (помните?) при самой первоначальной лепке колобка. Его и надо в основном придерживаться.

А до каких пор следует раскатывать?

Этот вопрос всегда беспокоит новичков.

Раскатав тесто до трех миллиметров и уже намучившись с ним, они обычно считают, что сделали всё возможное. Но, оказывается, что надо раскатывать дальше. До одного миллиметра. До толщины бумаги. Без навыка это кажется почти немыслимым. А после небольшой практики выясняется, что можно раскатывать и тоньше – пока тесто не начнёт просвечивать и при этом отнюдь не будет рваться.

Чем тоньше раскатано тесто, тем вкуснее изделие из него. Надо также иметь в виду, что при отваривании тесто сильно разбухает, и двухмиллиметровый лист, кажущийся достаточно тонким в сухом виде, в отваренном превращается почти в четырёхмиллиметровый, плохо проваренный, кляклый тестяной лоскут. Да и отваривать придётся дольше, а это грозит перевариванием теста и его прободением, что особенно опасно,

если вы делаете пельмени или вареники. Нежелание приложить побольше усилий при раскатке может впоследствии свести всю вашу работу на нет.

Наконец вам удалось раскатать тестяной блин до идеальной тонкости. Ну и вырос же он – даже на доске не умещается!

Если вы заметили раньше, что тестяной сочень великоват, и вам от этого неудобно его раскатывать тоньше, то разделите с самого начала колобок или сочень на две половины и раскатывайте каждую в отдельности. Опытные повара, однако, не всегда прибегают к этому приёму: ведь тогда приходится повторять раскатку дважды, и при этом не только теряется время, но и сохнет, заветривает, теряет эластичность другая половина теста, ожидающая своей очереди. Вот почему следует обернуть её во влажную салфетку и положить в кастрюлю, накрыв последнюю крышкой!

В восточной кухне, да и у нас в Татарии, Башкирии, на Урале и в Сибири, не говоря уже о Средней Азии, часто используют ещё один приём. Отрезают от колобка небольшие кусочки теста, величиной с орех, и раскатывают их каждый в отдельности маленькими скалочками. Так поступают, когда делают пельмени. При известной сноровке такая раскатка идёт очень споро, быстро.

Итак, мы раскатали наш большой и тонкий-претонкий тестяной лист. Если он не умещается на доске целиком, а свисает по её краям, то придётся всё же разделить его пополам.

Теперь этот лист-«блин» – основа для многих тестяных блюд. От нас зависит, что из него сделать, в какое конкретное кушанье его превратить.

Если мы нарежем его полосами шириной в 2–3 сантиметра, а потом разделим их на куски длиной 6– 7 сантиметров, то в отваренном виде такая широкая лапша будет называться хинкалом. Для русской лапши надо тонкий тестяной блин свернуть аккуратно в трубку, а чтобы тесто при этом не слиплось, дать листу после раскатки полежать на доске в развёрнутом виде минуты три, затем присыпать его слегка мукой и после этого безбоязненно свёртывать: даже при очень тонкой раскатке слипания не произойдёт, если мы раскатывали блин из действительно крутого теста. Если же тесто содержит больше воды, чем нужно, то раскатывать его будет, конечно, намного легче, но при свёртывании в трубку оно склеится, и вся наша работа пойдёт насмарку.

Осторожно сплющив эту трубку, острым ножом нарезайте поперёк и чуть наискось тонкие, толщиной всего в 2– 3 миллиметра, полосочки или колечки. Окончив нарезку, расстелите на свободном столе чистую скатерть или бязь и

разверните каждое из этих колечек, стараясь не порвать тонкую, длинную нить лапши. Разбросайте эти «спагетти», «ниточки», «верёвочки» по скатерти произвольно, как хотите, но по возможности просторно (они не перепутаются) и дайте им подсохнуть.

После этого можно либо немедленно готовить из них блюда (лапшу, лагман), либо засыпать их в суп, либо оставить на день-два, чтобы использовать тогда, когда возникнет необходимость.

Если же вы намерены сделать из раскатанного вами тестяного листа не лапшу, а вареники или пельмени, то стоит лишь нарезать его крупными квадратами 5х5 или 6х6 сантиметров или же тонким опрокинутым стаканом вырезать круги. Обе эти формы используются с одинаковым успехом, но в последнее время отдают предпочтение квадратной форме. Хотя изделия получаются внешне менее красивыми, но зато не бывает отходов – обрезков, которые придётся вторично раскатывать. Так что окончательный выбор формы изделия из теста зависит исключительно от вас, вашего времени, желания. На вкус форма не окажет никакого влияния.

Может, однако, возникнуть вопрос: а стоит ли вообще готовить домашние тестяные блюда, требующие и времени, и труда, и искусства, когда ныне легко можно воспользоваться готовыми лапшой, вермишелью разного качества, различными макаронами, ушками, рожками и иными готовыми мучными изделиями?

Давайте разберёмся. А затем делайте вывод сами.

Что представляют собой готовые макаронные изделия? И в чём их отличие от домашних?

Все промышленные изделия макаронно-вермишелевого типа делаются из муки так называемых твёрдых пшениц. В своей кулинарной практике, в нашем домашнем хозяйстве, мы имеем дело исключительно с мукой из мягких пшениц. Таким образом, разница между домашними и фабрично-заводскими изделиями состоит прежде всего в исходном сырье.

Существенна ли эта разница?

Что такое твёрдые пшеницы? Это наиболее ценные в пищевом отношении пшеницы, обладающие 20 и более процентами белка (до 26), в то время как в мягких содержится в среднем вполовину меньше (по международному стандарту – 12,5 процента, а в ряде отечественных сортов доходит до 14-15 процентов).

С точки зрения белкового содержания твёрдые пшеницы, разумеется, ценнее. Но главное их достоинство для пищевого производства – это высокие хлебопекарные качества, то, что они «хорошо держат форму» изделия и тем самым позволяют

сохранять стандарт в весе, объёме, внешнем виде, цвете, а следовательно, и устанавливать стандарт в цене. Это обстоятельство крайне важно при массовом производстве, когда выпускаются сотни миллионов и миллиарды буханок, батонов и когда макароны, вермишель фасуются в пачки не столько по весу, сколько по объёму, причём этот равный объём даёт и равный вес.

Старшее поколение советских людей помнит то время, когда хлеб продавали в магазинах на вес, и за ним волей-неволей в крупных населённых пунктах ранним утром образовывались очереди: один брал 600 граммов, другой – 400, 300, 800, причём белого – столько, а чёрного – столько. Теперь же, когда принято в любые промышленные хлебные изделия добавлять известный процент муки твёрдых пшениц или целиком выпускать их из такой муки (например, вермишель, макароны), отпала необходимость взвешивать хлеб: разница в батонах и буханках хотя и имеется, но крайне несущественная.

Твёрдые пшеницы, особенно в промышленных изделиях, не только имеют стандартный вес и «держат форму», но, употребляемые строго по ГОСТу, дают и совершенно одинаковый вкус из года в год. И хотя вкус продуктов очень хорош, но в силу своей одинаковости он имеет свойство приедаться. Вот почему люди, часто пользующиеся стандартными, промышленными мучными изделиями, испытывают инстинктивное желание хотя бы временно сделать перерыв в их употреблении и поесть чего-то домашнего. Здесь сказывается одно из таинственных свойств вкуса – его способность вызывать у нас особые эмоции, влиять на нашу психику помимо самого пищевого продукта.

Вкус всегда должен меняться, разнообразиться. Инстинктивно чувствуя необходимость смены вкуса, человек обычно перестаёт есть одно пищевое изделие и переходит на другое. Именно так обстоит дело, когда мы просим заменить нам гарнир из макарон жареным картофелем.

Мы просто меняем продукт, чтобы изменить вкус, ибо связываем вкус с определённым видом продукта.

Однако в кулинарном отношении это неправильно, примитивно. Продукт может оставаться одним и тем же, но вкус его меняться. Всё зависит от кулинарной обработки, а не от исходного сырья. Хорошо известен следующий исторический пример.

Наполеон I терпеть не мог куриного мяса. Причина этого нерасположения сложилась постепенно. На Корсике, где родился Наполеон в бедной семье, самым дешёвым и доступным блюдом была курица. Остров буквально кишел ими. Приготавливали же курицу обычно: отваривали, получая одновременно суп и мясо.

Когда Наполеон стал капралом, а потом офицером, то на любом биваке, в любой деревне, где располагались солдаты, чаще всего на обед была курица. В течение трёх десятилетий употребляя её почти ежедневно, Наполеон в конце концов приобрёл к ней стойкое отвращение. И когда он стал первым консулом, а затем и императором, то приказал своим поварам, чтобы они никогда и ни под каким видом не смели ему приготавливать курицу. Ослушнику грозила гильотина. Немудрено, что повара свято исполняли требование Наполеона. До тех пор, пока его поваром не стал Лягюпьер. Это был артист, виртуоз кулинарного искусства, и он не привык, чтобы ему мешали в его кулинарных замыслах и придумках. Он молча выслушал распоряжение императора и на следующий же день подал ему на обед… курицу, причём никак внешне не замаскированную. Наполеон был вне себя от бешенства. Вызванный для объяснения Лягюпьер хладнокровно заявил Наполеону, что последний волен его, конечно, казнить, но пусть вначале попробует хотя бы кусочек блюда. Если оно не понравится, то Лягюпьер готов расстаться со своей головой.

Удивлённый Наполеон более из любопытства, чем от желания есть, попробовал блюдо кулинара и был поражён, что оно не имеет специфического запаха и вкуса куриного мяса, столь раздражавшего его.

С тех пор Лягюпьер получил разрешение включать куриное мясо в императорское меню и каждый раз готовил Наполеону курицу так, что вкус блюда был иным.

С мучными (или тестяными) изделиями происходит примерно то же: стоит их приготавливать каждый раз с иным вкусом, как они сразу же перестают приедаться.

При этом важно подчеркнуть, что при домашнем изготовлении добиться изменения вкуса тестяных изделий намного легче, чем любого другого блюда.

Почему?

Да потому, во-первых, что выдерживать всякий стандарт при домашнем приготовлении очень трудно, а в мучных изделиях почти невозможно, ибо каждый раз мука может иметь разный помол разную влажность, а яйца разную величину, молоко разную жирность и вкус.

Но, помимо этих, чисто случайных отклонений, вкус тестяных изделий легко варьировать вполне сознательно.

Для этого имеется масса приёмов.

Первое. Делать к основной используемой муке (например, к пшеничной) различные добавки другой муки – от десятой части до трети или даже до половины. Так, можно к стакану пшеничной

муки добавить две-три столовые ложки ржаной, или рисовой, или гречневой, или картофельной. В каждом случае получится тесто с иным вкусом.

Второе. Менять жидкую часть или добавлять к основной жидкости незначительные добавки то сметаны, то сыворотки, то подсолнечного масла, то лукового сока, то морковного сока и т.д. и т.п.

Ни одна из этих вариаций не изменит той схемы приготовления, которой вы научились, но зато значительно обновит вкус изделия. А можно ли так готовить? Ведь введение какого-нибудь нового компонента обычно означает чуть ли не изобретение нового блюда! То есть это будет какая-то другая лапша, раз у неё появится новый вкус?!

Рассуждать так – значит проявлять формализм и педантизм в такой сфере, которой более пристало творчество. Дело не в названии блюда, изделия, а в том, чтобы владеть его изготовлением. Да, к сожалению, чётко установленные ГОСТы и ТУ (технические условия), просто необходимые в общественном питании, поскольку оно связано с определёнными фондами и определённой финансовой дисциплиной, иногда возводят в ранг непререкаемого постулата и распространяют его и на домашнее питание. А оно, это домашнее питание, тем и отличается от общественного, что даёт возможность каждому из нас придать своему столу те черты индивидуального, личного вкуса, которые было бы попросту смешно унифицировать. Вот уж где поговорка «о вкусах не спорят», безусловно, к месту.

А впрочем, решайте сами. Хотите вы творить на кухне, подходит это к вашему характеру, запросам, желаниям или не очень. Только, прежде чем решить, вспомните, что даже Наполеон снизошел до того, чтобы вначале попробовать, а уж потом делать вывод!

Итак, мы изготовили пресное тесто, раскатали его не без труда, нарезали из него лапшу или разделили его на квадратики для пельменей или вареников, но всё это ещё далеко не блюдо. Мы остановились чуть дальше, чем на полпути к нему.

Каков же следующий шаг молодого кулинара?

Вот здесь пути блюд впервые расходятся, здесь в этот момент определяется их индивидуальность. Если это лапша, то достаточно отварить её, бросив в кипящую, слегка подсоленную воду. Если это вареники или пельмени, то необходимо начинить их. Но о том, как делать любые начинки (всё равно для каких изделий – пельменей, пирогов, пирожков, вареников или жареного поросёнка), мы будем говорить в другом месте. Сейчас нас интересует только то, что относится к тесту. Допустим, мы

положили ту или иную начинку, которой достаточно всего чайной ложечки на вареник или пельмень, ибо важно, чтобы он не был слишком полон. Каков должен быть следующий шаг, следующая кулинарная операция?

Имя ей – защипывание. Это тоже искусство. И притом важное для успеха всего блюда. Допустим, вы защипали как будто бы неплохо, но лишь положили пельмени или вареники в кипящую воду, как они, едва достигнув дна, стали распадаться. Или начали лопаться по швам как раз в тот момент, когда вы полагали, что через пару минут блюдо будет готово, и вы сможете, наконец, испробовать результаты ваших мучений.

В чём же дело? Поставить правильный диагноз в подобном случае крайне важно. Ведь если вы не обнаружите причины дефекта, то ошибка грозит повториться не раз и не два. Более того, если вы привыкнете делать одинаково плохо, вам будет всё труднее переучиваться.

Итак, каковы могут быть причины?

Наиболее частая, особенно у новичков, – обсыхание, обветривание краёв теста у будущего пельменя. Пока вы раскатываете тесто, пока его нарезаете на правильные квадраты, пока возитесь с раскладыванием начинки, время идёт, а тесто неумолимо сохнет. Оно теряет упругость, эластичность и вместе с тем клеящие способности. Наскоро сдавив края пельменя, вы вроде бы и достигаете их соединения. Но только временно. Тесто не сливается в нерасторжимую единую массу. Что делать в таком случае?

Первое. Приготавливать тесто не на кухне, а если и на кухне, то не у горячей плиты, а подальше от неё, например, на окне. Это умерит подсыхание теста.

Второе. Перед защипкой пельменей или вареников провести по всем краям квадратов влажным пальцем. Использовать для замеса теста по возможности ледяную воду, специально охлаждённую в холодильнике.

Третье. И главное, применять определённые виды защипки, а не кое-как, с разной силой, с разной аккуратностью сдавливать края пельменя или вареника. Видов защипки несколько:

I. *Пироги* защипывают четырьмя способами:

1. Гребешком.
2. Боковушкой.
3. Кармашком.
4. Каймой.

II. *Пельмени* обычно защипывают по-домашнему только ушками-треуголями, а в промышленности их изготавливают машинкой, которую в миниатюрном виде иногда выпускают и для

домашнего обихода. Но машинная защипка обычно непрочная, так как не оставляет ранта у теста, а потому машинные пельмени всегда приходится немного недоваривать, чтобы они не развалились.

III. *Вареники* защипывают двумя способами: плоско (то есть без шва), простым сжиманием краёв; и со швом (украинские), по типу боковушки.

IV. *Ватрушки* и сладкие пироги (круглые, с вареньем) защипываются разными затейливыми способами:

1. Загогулиной.
2. Шнурковым швом.
3. Узким рантом.
4. Обкладным или накладным рантом.

К *мелким изделиям* с начинкой – пирожкам, плюшкам, мантам, крупным варениками, чебурекам – применяют и другие виды защипки:

1. Лапчатую.
2. Разрезную зубчатую.
3. Катаную зубчатую.
4. Кисетную (сборчатую).
5. Щипаную.

Основные условия прочной защипки теста заключаются не только в пользовании правильными видами защипки для разных тестяных изделий, но и в выполнении, соблюдении основных условий, при которых должна происходить защипка:

1. Тесто должно быть холодным, влажным, а не заветренным.
2. Края теста должны быть смоченными.
3. В местах защипывания тесто должно быть точно наложенным и сильно сжатым.
4. Использование правильных приёмов при защипывании особых видов теста. Например, масляное тесто следует защипывать только шнурковым швом или сочетанием разрезного с накладным рантом.

Лишь правильно защипав, убедившись в прочности шва, можно с лёгким сердцем опускать (бросать, как выражаются кулинары) вареники или пельмени в кипящую воду. Но и здесь есть свои маленькие секреты.

Секреты (правила)

Кастрюля должна быть невысокой, широкой, чтобы

пельменям в ней не было тесно. Вода должна заполнять её на три четверти или две трети, и не до краёв. Воду надо подсаливать сразу после закипания, но до того, как бросать в неё пельмени. Вместе с солью надо положить мелко нарезанный лук, лавровый лист, укроп, петрушку, если отвариваются мясные или рыбные пельмени и вареники.

Варка идёт от 8 до 12 минут в зависимости от размеров вареников (пельменей). После того, как они всплывут, огонь надо слегка сократить, чтобы бурление не было бы слишком заметным, ибо это тоже одна из причин позднего распада вареников.

Но всплытие ещё не сигнал готовности изделия, как многие считают. Изделие должно свариться, по крайней мере, треть того времени, какое необходимо для полной его готовности: обычно от 3 до 5 минут.

Наконец наши вареники сварились! Готово ли блюдо?

Не совсем. Надо осторожно выловить их большой ложкой или шумовкой (ложка с дырочками или сеткой) из кастрюли с водой, сложить в кастрюльку или сотейник, дать сойти с них лишней воде, слить её и только затем распределять по тарелкам (порциям) и сдабривать маслом, сметаной или мёдом, сиропом, если вареники сладкие. Если не дать отстояться и не сцедить остаточную воду, а поспешить и выложить их сразу из кастрюли в тарелку, то вода выступит через пару минут и положенные нами в качестве приправы сметана или масло всплывут, соскользнут с вареников, так и не коснувшись их (масло и сметана легче по удельному весу и не растворяются в воде, а плавают на её поверхности), и не придадут никакого вкуса блюду, а просто-напросто обмажут собой тарелку и пропадут зря. Обычно так в большинстве случаев и бывает. Хороший же кулинар обязательно убедится, что вареники отбросили воду, сцедит её да ещё слегка подсушит вареники, поместив сотейник всего на пару минут на огонь. Пустяк, а имеет огромное значение для улучшения вкуса. К обсохнувшей поверхности теста масло и сметана не только пристанут, но и впитаются в неё. Это сразу намного улучшит вкус и консистенцию теста, а кроме того, сбережёт сметану, и она вся попадёт по назначению. Только когда всё это выполнено, можно считать, что блюдо готово.

Ну а съесть его можно за несколько минут. Часто это обескураживает молодого повара. Работал-работал, старался-старался, времени и сил ухлопал уйму, а все результаты уничтожили за десять-пятнадцать минут.

Обидно! Недаром в ресторанах кое-где стремятся помытарить гостя, растянуть время обеда, находя в этом удовлетворение для своего самолюбия и полагая, что и посетитель вроде бы тоже

проникается уважением к столь длительной процедуре. Но в действительности это не так.

Цель кулинарного производства или творчества в том и состоит, чтобы принести максимальное удовлетворение человеку. И чем меньше он при этом будет испытывать неудобств и помех, тем это удовлетворение будет полноценнее. А оценка качества пищи и уважение к повару, её сделавшему, будут подсказаны вкусом этой пищи, а не тем временем, за которое её сделали. Вот почему независимо от того, готовим ли мы для себя или для других, мы никогда не должны жалеть потраченного на это времени. Был бы результат хорошим! А остальное не так уж важно. Такова особенность кулинарного производства.

Даже шедевры кулинарии не могут быть сохранены ни в каких музеях. Они съедаются тем быстрее, чем они прекраснее.

Начиная рассказ о тестяных блюдах, мы сказали, что умение приготовить тесто даст возможность сразу овладеть несколькими блюдами, не зазубривая рецепт каждого из них.

Комбинации различных видов муки, изменения «жидкостей» делают, как мы знаем, само тесто для лапши, пельменей, хинкала, вареников весьма различным по вкусу. Различный вкус придают и начинки. Но, помимо этого, каждое блюдо с иным названием требует и небольших дополнительных операций, чтобы его тестяная основа отличалась и своей консистенцией. Так, галушки могут быть сделаны из более мягкого, менее крутого теста, раскатанного не блином, а жгутиком толщиной с карандаш и нарезанного кусочками по одному-полтора сантиметра. Эти кусочки должны полежать примерно полчаса-час, чтобы основательно «завянуть», и только потом их можно отваривать.

Бораки, армянские пельмени, отличаются тем, что остаются открытыми с одного конца (сверху) и имеют форму стаканчиков. Их ставят вертикально, плотно прижатыми друг к другу, в кастрюлю, куда наливают немного воды (кипятка), смешанного с небольшим количеством масла, чтобы бораки не слиплись при отваривании. Прогреваясь под крышкой, на умеренном огне, бораки поспевают не столь быстро, как другие тестяные блюда. Иногда после варки их ещё слегка обжаривают.

Хинкал отваривают не в воде, а в мясном бульоне.

Лапшу можно, отварив наполовину в воде, доваривать в молоке, а затем добавлять не только масло, сметану, но и тёртый сыр. Получается чрезвычайно вкусное блюдо.

Дюшбара, колдуны – мелкие пельмени требуют крайне тонко раскатанного теста, почти прозрачного. Кроме того, они отличаются и начинкой и отвариваются в бульоне с добавлением сливочного масла.

Литовскую лапшу, скриляй, такую же широкую, как хинкал, отваривают в небольшом количестве воды с кусочками ветчины.

Словом, каждое небольшое изменение, небольшая вариация в процессе выделки или отваривания рассчитана на то, чтобы привести к новому вкусовому эффекту.

Глава четвёртая
(Шаг номер два. Это примитивное и неразгаданное запекание)

Итак, мы сделали маленький шажок в большой и многоликий мир поварского и кондитерского мастерства, шажок, который пока может вызвать кое у кого чувство разочарования – ведь вложено уже немало труда, а узнали лишь крохотную частичку кулинарной науки, и оттого предстоящий путь кажется гораздо длиннее, чем прежде, когда мы не открывали книги… Так, путник, поднявшись на вершину горы, преграждавшей ему дорогу, вдруг ощущает, как много осталось ещё пройти, ибо он теперь видит путь, лежащий перед собой, значительно отчётливее и яснее…

Если это ощущение наступило, не смущайтесь. Это хорошо. Оно залог успеха, если вы по природе упорны и настойчивы и если в вас теплится хоть искорка интереса.

Каков же наш следующий шаг? Какова последовательность кулинарной азбуки?

Мы умеем смешивать готовые, обработанные промышленностью пищевые продукты, можем лепить и вырезать из них различные фигуры, полосы, ленты. Мы умеем, наконец, подвергать эти тестяные изделия действию огня и воды – выпекать или отваривать их. Это тоже просто, потому что существенных изменений с тестом при этом не происходит. Оно лишь чуть-чуть увеличивается в объёме – «подходит» в печи или разваривается в воде. И в обоих случаях следить за этим процессом несложно, ибо время выпечки заранее известно из рецепта или может быть точно определено, в зависимости от размера тестяного изделия и температуры печи; готовность же блюда – румяный цвет и хлебный дух – также устанавливается без особого труда глазом и… носом.

Но что произойдёт, если в печь или прямо в огонь поместить какой-нибудь иной продукт, а не тесто?

Да, многие сырые продукты можно приготавливать не в посуде, а непосредственно помещая их над огнем, ничем не защищенные, не закрытые; и они при этом не сгорят, не испортятся, если, конечно, мы будем соблюдать определённые правила.

Дело в том, что действует при этом не огонь сам по себе, а исходящее от него тепло. Поэтому важно прежде всего задержать тепло, не дать ему улетучиться, а во-вторых, максимально

использовать его силу. Обе эти задачи решаются с помощью плиты или – ещё лучше – духового шкафа, который ограничивает, заключает тепло в замкнутое пространство. При этом максимум тепла сосредоточивается на верхней полке или «ступеньке» духовки, подальше от огня.

На открытом воздухе, когда нет замкнутого пространства печи, тепло трудно удержать, и поэтому нет смысла разводить большой огонь, достаточно лишь углей, аккумулирующих жар, но зато в этом случае продукт приходится помещать поближе к источнику тепла. Если же сделать над углями небольшой жестяной навес, то тогда продукты нужно располагать не ближе, не ниже, а дальше и выше от углей, ибо там будет концентрироваться максимум тепла. Таким образом, принцип одинаков для готовки и в духовке, и на углях костра. В обоих случаях он будет проявляться по-разному, но носить одно и то же название: *запекание*.

Это древнейший способ приготовления пищи на огне, но он с успехом может быть использован и в наши дни. И не только в туристском походе, под открытым небом, но и в условиях городской квартиры, как на газовой, так и на электрической плите.

Мы часто говорим, что «шашлык жарится». Это неверно. Шашлык запекается или, ещё точнее, – обжигается (отсюда французский кулинарный термин «гриллировать» – обжигать, название современной портативной электрической шашлычницы – «гриль»). Точно так же запекается, а не жарится и любой другой пищевой продукт на открытом огне или в духовом шкафу.

В чём же разница? Только ли в словах? Или в существе процесса? И насколько важна эта разница для приготовления пищи: для её вкуса, времени готовности, расходов и не в последнюю очередь для физиологической и диетологической «полезности» приготовленных блюд?

Прежде всего жарение – процесс сложный, трудный. Его освоение не под силу не только новичкам в кулинарии. Порой на жарении спотыкаются и бывалые кулинары. Словом, жарение где-то в конце нашей кулинарной азбуки.

Запекание же попроще, даже лучше сказать – просто, с точки зрения приложения кулинарных знаний. Здесь можно довериться огню, предоставить ему выполнять роль повара при том единственном условии, что вы сами хорошо выполните роль помощника повара. Что это значит? Это значит, что при запекании главное – подготовить пищевой продукт, сделать предварительно, до помещения в жар, всё необходимое.

Запекание потому отошло на задний план в нашей

кулинарной практике, что забылась его специфика: главное – предварительная подготовка продукта. Если же запекать без подготовки, если не знать правил запекания, то продукт можно испортить.

Для начала запомним, что каждая группа продуктов – овощи, фрукты, рыба, мясо, дичь (птица) – имеет свои особые, только ей присущие способы подготовки.

Самое лёгкое – фрукты. Для запекания можно использовать плотные, семечковые фрукты, а именно: яблоки, айву, груши. Они запекаются без всякой подготовки, если не считать необходимости вымыть их и, сделав в середине выемку с одного конца, начинить сахаром или вареньем. Но запекать их следует всегда на листе и предпочтительнее в духовке, повыше. Время запекания в пределах 10 минут, до растрескивания кожицы.

С овощами приходится чуть-чуть больше повозиться. Для запекания годны прежде всего все корнеплоды: картофель, морковь, свёкла, брюква, репа, редька; из некорнеплодов – кольраби, цветная капуста, помидоры, баклажаны, сладкие перцы, репчатый лук.

С корнеплодами обращение одинаковое: тщательно отмыть от земли и проверить, нет ли явных и скрытых (внутренних) повреждений. Отобрать только чистые, неповреждённые, высококачественные овощи. Запекать недоброкачественные или подозрительные, даже с небольшими дефектами, нецелесообразно, так как при чистке они могут оказаться полностью испорченными, но изменить что-либо будет поздно. Дефектные же овощи могут пойти для других целей, например, для супа, для жарения, когда овощи чистят, режут, измельчают и, таким образом, легко могут обнаружить и выбросить любую недоброкачественную часть.

Кожа с запекаемых овощей не срезается. Они лишь тщательно моются, а затем обязательно вытираются и кладутся в духовку сухими. Запекать лучше -всего на решётке, но можно и на листе, и на противне.

Сложнее обстоит дело с некорнеплодами. Там нет единого для всех правила. Так, например, кольраби запекают как корнеплоды, ибо по своей структуре она похожа на них. Помидоры, перцы – как фрукты. Лук – в очищенном от верхней коричневой кожуры виде, иногда даже порезанным на широкие кольца-кружочки или на дольки и обязательно на решётке. Иногда лук запекают, вынув из него середину и нафаршировав его. Баклажаны – порезав на кружочки или разрезав (чаще надрезав) вдоль и предварительно посолив; через 10-15 минут, отжав рукой от соли и жидкости, ставят в духовку. Цветную

капусту – освободив от листьев, помыв и обсушив.

Все некорнеплоды, однако, как «нежные существа», надо запекать не на верхней, горячей, полочке духовки, а чуть пониже, на средней или ближе к середине.

Словом, овощи требуют минимальной обработки, образно говоря, лишь «омовения», но зато индивидуального обхождения, которое надо запомнить. Время готовности у них всех также индивидуальное: от 5 до 20-25 минут (крупный картофель).

Запечённые корнеплоды надо обязательно очистить от запёкшейся кожицы и затем употреблять в блюда или подавать к столу, а некорнеплодные овощи готовы для еды сразу же после запекания.

Вкус всех запечённых овощей значительно отличается от отварных. Они суше, душистее, с привкусом запечённого в них овощного сока. Их используют обычно в салатах, в винегретах, где они улучшают закуски в целом, придавая им самостоятельный, ярко выраженный вкус. Но для гарниров к рыбе, мясу лучше брать отварные овощи, ибо там они играют вспомогательную роль, и их нейтральный, слабо выраженный вкус лучше гармонирует с самостоятельным вкусом главного продукта.

Перейдём теперь к запеканию рыбы. Для этого годна практически любая рыба, но предпочтительнее все же плоская, а не веретенообразная. Речная или морская – существенной роли не играет. Основное требование, чтобы она была абсолютно свежей, неиспорченной, и в этом случае может быть как живой, уснувшей (снулой), охлаждённой, так и замороженной, причём запекание мороженой рыбы вовсе не требует её размораживания.

Второе условие наряду со свежестью – это целостность. Запекать можно лишь рыбу, совершенно целую, имеющую голову, хвост, плавники и не нарушенную никаким разрезом или проколом. Если это рыба речная, то у неё должна быть полностью сохранена чешуя, её панцирь, её покров.

Почему это условие не только крайне важно, но и абсолютно непременно? Да потому, что запекаемая рыба должна быть закрыта герметично, а её естественная оболочка и является таким покровом, лучшим, чем любой искусственный. Уж так хорошо постаралась природа. Надо обязательно проверить, не нарушилась ли эта герметизация. Когда мы удостоверились, что рыба цела, надо обмыть её от внешней слизи и загрязнений, проверить, не захватила ли её ржавчина (для этого понюхать обмытую рыбу), и, если всё в порядке, начать подготовку к запеканию.

Вся эта подготовка состоит из одной-единственной операции: рыбу надо хорошо обсыпать (или даже обмазать, поскольку она

влажная) слоем простой поваренной соли, лучше не мелкого, а среднего или крупного помола, и по возможности не йодированной, а выварочной.

Ещё раз обращаю внимание: рыбу не надо ни чистить от чешуи, ни вспарывать и вычищать от внутренностей. Запекание может происходить только при условии полной герметичности. Лишь в этом случае рыба, как продукт, насыщенный жидкостью, но не водой, а рыбьим соком, содержащим массу белков и других полезных веществ, сохранится полностью и по массе, весу, и по составу входящих в неё веществ, и по вкусу. Достаточно единственного пореза, единственного прокола в этой герметической обшивке, чтобы часть или весь ценнейший рыбий сок ушёл и тем самым не только обесценил продукт, но совершенно испортил блюдо.

И вот, предусмотрев всё, мы густо обсыпали рыбу солью, положили её на лист в духовку повыше, и она пробыла там 10-20, а может быть, и 30 минут, в зависимости от величины. Если рыба толстая и крупная, надо, чтобы она, запёкшись на одном боку (минут 20), была бы своевременно перевёрнута на другой. Плоская рыба обычно запекается без перевёртывания, максимум за 25 минут. В течение всего этого времени нет надобности смотреть и следить за запеканием. Надо лишь точно заметить время, когда рыба положена на лист, а затем посмотреть на её состояние минут через 15. Впоследствии опыт подскажет, сколько времени уйдёт на запекание рыбы любой величины. Порода не имеет никакого значения. Всё зависит от размеров.

Главным показателем готовности служит затвердение корки на рыбе, что проверяется постукиванием по ней любым предметом: вилкой, ножом, палочкой. Другой показатель зрительный: иссыхание соли, некоторое пожелтение её по краям и в местах истончения соляного слоя, даже иногда коричневение.

Вынув запечённую рыбу из духовки, не спешите вскрывать её. Положите на блюдо, а ещё лучше на доску, дайте ей остыть минут 10-15. Затем отломите голову и осторожно снимайте поверхностную корку, образовавшуюся из сплава соли, чешуи и кожи. Перед вами окажется чистая, сверкающая белизной поверхность рыбы, как бы отваренная по виду, но иная по вкусу.

Сняв корку с одного бока, не спешите переворачивать рыбу. Осторожно освободите её сначала от внутренностей. Поскольку они выложены специальной плёнкой, изолирующей их от мяса, то при осторожном обращении можно так легко и чисто вынуть спёкшиеся рыбьи внутренности, что на мясо ничего не попадёт, и оно не будет горчить. Только после того как внутренности вынуты, можно переворачивать рыбу на другой бок, но уже класть

не на доску, а на блюдо очищенной стороной и снимать оставшуюся корку. Рыба будет целой, но чистой, оголённой, готовой и для еды, и для употребления в другие составные блюда – салаты, вторые, закуску.

Как видим, запекание полностью освобождает хозяйку от ряда неприятных операций по чистке рыбы, иногда даже опасных для неопытных людей. Именно при чистке наиболее часты не только порезы из-за соскальзывания ножа с рыбьей чешуи и кожи, но и проколы рук острыми плавниками и костями. Возможна также порча рыбьего мяса при разделке из-за затекания на него рыбьей желчи, печёночного сока и содержимого желудка. Все эти «подводные камни» и помогает обходить запекание.

Следующий этап, несомненно, более высокая ступень запекания – это запекание птицы и мяса. И читатель, по-видимому, уже догадывается, почему это так.

Ведь при запекании крайне важна герметичность. От неё зависит более чем половина успеха, если не весь успех. Но когда мы имеем дело с мясом, то о герметичности, о её сохранении трудно говорить. В этом случае речь могла бы идти о целом животном. Целая птица (домашняя курица, утка, индейка, гусь) вполне возможный вариант, но и тут чаще мы имеем дело с уже разделанной, препарированной тушкой. А в отношении мяса ни о какой герметичности говорить не приходится – мы всегда в кулинарии встречаемся лишь с той или иной частью животного, которая со всех сторон открыта.

В этой связи интересно отметить, что у скотоводческих народов на протяжении их истории сложились приёмы разделки мяса только на так называемые «жилики» – на части, которые соединялись друг с другом лишь жилами, сосудами, суставами, но сами по себе образовывали изолированный, герметизированный мир, обтянутый своей полостью и плёнкой. Именно такими «жиликами» запекалось первоначально мясо в национальных кухнях казахов, калмыков, хакасов, монголов, белуджей и других скотоводческих народов. Они, конечно, не знали принципа герметизации, но вековой опыт подсказывал им, что лишь такой путь возможен при запекании.

Впоследствии, однако, были выработаны приёмы, позволяющие вести запекание и разгерметизированных частей. Именно этими приёмами можем воспользоваться и мы в современной кухне.

Их несколько. Каждый возник не сразу (один через века после другого) и у разных народов. Мы рассмотрим их, так сказать, в хронологическом порядке, от наиболее древнего, самого простого, до наиболее современного.

Ещё в глубокой древности горные и пастушеские народы Азии заметили, что наилучший способ приготовления мяса – запечь целую тушу животного, не снимая с него даже шкуры. В этом случае как бы воспроизводился тот же эффект, что и при запекании целой рыбы, – сохранялась полная герметичность, и мясо поэтому было как бы сваренным в собственном соку, в то время как обгорали лишь шерсть и шкура животного.

При разделке мяса на «жилики» защитный покров становился тоньше и сам сгорал или превращался в корку вместе с небольшим тонким слоем подплёночного мяса, но основная часть его оставалась сочной (в результате запекания она не напоминала варёное мясо, а была близка по вкусу к жареному).

Когда же попытались приготавливать на открытом огне куски не защищенного плёнкой мяса, то увидели, что довольно толстый слой его поверхности либо обгорал, либо даже обугливался, либо, наконец, при осторожном запекании сильно затвердевал, так что пригодной для еды оставалась, по существу, лишь середина, ядро каждого куска или кусочка. Если же куски были невелики, то они затвердевали целиком, и мясо становилось непригодным для еды или невкусным. При этом было замечено, что основная причина затвердения мяса заключается в потере им сока. И сок этот теряется тем больше, чем меньше по размеру кусок и чем длительнее идёт запекание.

Отсюда был сделан вывод: надо сократить время запекания и брать куски побольше. Однако эти задачи противоречили друг другу: чем больше был размер куска, тем больше требовалось времени на запекание. Тогда пришли к другому решению: надо сократить время за счёт выбора небольших кусков мяса, но они должны быть такими, чтобы количество сока в них было как можно больше. Лишь в этом случае сок не успеет вытечь полностью за короткое время, и мясо будет сочным, несмотря на то, что оно разгерметизировано.

Лучше всего запекать либо мясо молодого животного, менее плотное, менее сухое, насыщенное влажными субстратами, либо очень жирное мясо. Поскольку в процессе запекания жир под действием температуры растапливается (плавится) быстрее, чем мясо, то он превращается в жидкость, которая насыщает мясо, заменяя сок, и тем самым не дает мясу иссыхать раньше, чем оно будет готово для еды.

Проверка этих идей на опыте привела к созданию шашлыка, блюда, которое известно буквально всем народам мира, прошедшим стадию пастушества. Тот факт, что это блюдо сохранилось до наших дней у народов гор, степей, где пастбищное скотоводство продолжает оставаться основной

отраслью хозяйства, порождает у людей, незнакомых с историей, представление, будто шашлык – какое-то особое блюдо народов Кавказа, свойственное только им. Это совершенно неверно. Точно такой же шашлык можно встретить в немецких кантонах Швейцарских Альп, у итальянских тирольцев Альто-Адидже, у индейцев перуанских Андов, у жителей горного Борнео, у шерпов Гималайского хребта, равно как и в африканской саванне, в степях Патагонии, в пустынях Монголии. Кстати, само слово «шашлык» вовсе не кавказского происхождения и в русском языке оказалось случайно. Азербайджанцы называют его кебаб, как и все остальные тюркские и арабские народы, грузины – мцвади, армяне – хоровц. Слово «шашлык» придумано украинцами-запорожцами и привезено в Россию русскими солдатами в середине XVIII века после Крымских походов Миниха. Оно является искажением крымско-татарского слова «шиш» – «вертел», «шишлык» – «что-то на вертеле». Шашлык был известен в России и до XVIII века, но назывался «верчёное» – мясо, переворачиваемое на вертеле.

Для запекания мяса в виде шашлыка надо брать либо молодое мясо, либо кусочки с приросшим к ним жиром. Но поскольку такие кусочки не всегда бывают в естественном состоянии, то стали придавать обезжиренным кускам мяса кусочки жира, взятые из другой части, но сколотые вместе.

Конечно, такая замена неполноценна, ибо как-никак, а соединяются разнородные части. Но ещё хуже, когда это соединение делается без всякого понимания. Многие думают, что это надо для красоты, и поэтому располагают на вертеле или шпажке кусочки мяса и сала один за другим, иногда на некотором расстоянии. Сало, жир надо располагать только над запекаемым мясом, чтобы жир, плавясь, пропитывал его. Только тогда такое искусственное соединение имеет смысл.

На этом же принципе построено и запекание шпигованного мяса. Крупные куски мяса, не имеющие природного жира, шпигуют, то есть протыкают на всю глубину или до середины ножом или специальной шпиговальной иглой (трёхгранной), и в образовавшееся отверстие вводят длинные тонкие ломтики сала, чаще всего свиного, не принадлежащего даже данному мясу и животному. Затем шпигованный кусок помещают на противень и поливают через каждые 10 минут (или с иным интервалом, в зависимости от величины куска) стекающим в результате плавления жиром. Маленькие куски мяса шашлычного типа можно обмакивать перед запеканием в подсолнечное или иное растительное масло, а жирные куски просто в холодную воду.

Наконец, самой поздней придумкой было замачивание мяса в

маринаде.

Все эти способы одного порядка: насытить мясо дополнительным соком. Разумеется, жир, сало, растительное масло, маринад и вода – жидкости разного качества, и потому вкус разных шашлыков из разных национальных кухонь различен. Но общее у них то, что мясо не сгорает благодаря предварительной его обработке жидкостью.

И всё-таки было очевидно, что любой искусственный дополнительно введённый извне жидкостный субстрат всё же хуже, чем естественный сок данного мяса. Поэтому опытные кулинары стали искать другие пути восстановления герметичности мяса в отдельных кусках. Решить эту проблему окончательно стало возможно лишь в наши дни, когда появились материалы, гарантирующие герметичность, не портящие мяса и не сгорающие сами в огне.

Но ещё задолго до появления таких материалов принципиальное решение проблемы было найдено и блестяще осуществлялось многими поколениями кулинаров в целом ряде стран. Россия была в этом отношении одной из первых. Здесь, как и во Франции и Германии, нашли, что наилучшим защитным материалом, прикрывающим мясо от огня, может служить тесто. В России было избрано для этого ржаное тесто, во Франции – тесто из пшеничных отрубей, в Германии – пресное крутое тесто с прибавлением яиц. Все эти три способа сохранились в международном поварском арсенале и поныне и могут успешно использоваться в домашней кухне.

Смысл их состоит в том, что мясо или кусок птицы залепляется, обволакивается со всех сторон слоем теста и в таком виде запекается. Причём мясо необходимо предварительно посолить, чего нельзя делать, когда запекают мясо без искусственной «рубашки», ибо тогда соль будет способствовать ещё более быстроту истечению сока. Это, кстати, одна из наиболее частых ошибок кулинаров-самоучек. Мясо во всех видах надо солить лишь в самом конце приготовления. Исключение составляет мясо, запекаемое в тесте. Таким способом приготавливаются либо крупные куски (окорока, ветчина), либо, наоборот, молотое, измельчённое, фаршеобразное мясо. И это понятно. И то и другое особо нуждаются в защите, в герметизации. Первое потому, что из-за больших размеров должно долго находиться в жару и может его не выдержать, а второе потому, что, будучи измельчённым, может сгореть и истечь буквально за считанные секунды, может обуглиться без защитного панциря раньше, чем будет готово для еды.

Поскольку запекание в тестяной «рубашке» всё-таки

усложняет приготовление, растягивает его во времени (ведь надо замесить тесто), то такой способ постепенно стал применяться всё реже и реже в непрофессиональной кухне. Только изобретение пищевых изоляционных материалов – например, алюминиевой фольги – даёт возможность сделать запекание лёгким и популярным видом приготовления пищи. В фольге можно запекать все виды продуктов – овощи, фрукты, рыбу, мясо. При этом общим правилом должна быть полная предварительная разделка продукта – очистка от естественной изоляции, нарезка на части, мытьё.

Там, где это удобно, где это ускоряет или облегчает запекание, можно воспользоваться фольгой. В других же случаях, например, с чешуйчатой речной рыбой, проще обходиться без фольги, а запекать, так сказать, «дедовским способом».

Фольга – прекрасное изобретение нашего времени. Тонкая, металлоподобная бумага, защищающая пищевое сырьё, как посуда, но не имеющая ни одной из отрицательных сторон посуды: фольга неокисляема, её не надо мыть, она легка, компактна. Её просто выбрасывают после использования. Фольга имеет такие качества, каких подчас нет у посуды: в ней можно запекать, то есть имитировать и технологию русской печи, и костра, и золы, и углей, и всё это не выходя из благоустроенной городской квартиры, в чистоте, при минимальной затрате сил, времени и даже кулинарного уменья. Фольга обеспечивает и консистенцию, и аромат приготавливаемых в ней продуктов без всякого дополнительного вмешательства человека в процесс приготовления.

Но, как и всяким материалом, а тем более новым, фольгой надо уметь пользоваться.

Расскажем обо всём по порядку.

В фольге можно запекать: мясо, птицу (но не дичь!), рассольные сыры и брынзу, рыбу, овощи (картофель, морковь, свеклу, редьку, репу – целиком, капусту – крупными кусками: половину или четверть кочана). Кроме того, можно приготавливать фаршеобразные изделия из мяса, рыбы, комбинированные с уже предварительно отваренными крупами или с сырыми овощами.

В фольге нельзя приготавливать: крупы и крупяные изделия, грибы, мягкие, надземные, зелёные овощи. Не рекомендуется запекать и фрукты: яблоки, груши, айву, ибо их вкус не улучшается, а витамин С при этом полностью утрачивается.

В фольге можно допекать или согревать все готовые блюда, но в течение крайне небольшого времени – не более 5-7 минут.

В фольге мясо и мясные изделия приобретают вкус, близкий

к тушёным, птица – к жареным блюдам, но без жира и без запаха тушёных и жареных блюд. Рыба приобретает вкус варёной, но ближе к запечённой. Овощи (корнеплоды) получают вкус печёных в золе. Консистенция всех пищевых продуктов, приготовленных в фольге, неизмеримо лучше (мягче, нежнее), чем консистенция тех же продуктов, но варёных и жареных. Поскольку все блюда, запекаемые в фольге, не требуют участия жира (масла) и приобретают консистенцию ближе к варёным, но более мягким, то всё, что приготавливается в фольге, может быть вполне рекомендовано для диетического питания, в том числе детям.

Время приготовления в фольге не подчиняется обычным правилам. Во-первых, оно зависит от жара каждой конкретной духовки. Если духовка способна давать температуру в 380-400°С (при хорошей изоляции жарокамеры), то приготовление в фольге идет довольно быстро: в пределах 15-30 минут. Если духовка не достигает подобного уровня температуры, то время приготовления килограмма мяса (одним куском) составляет 1 час или 1 час 15 минут (жёсткое старое мясо), килограмма рыбы – 25-30 минут, крупной картофелины – 20 минут, брынзы – 7 минут, птицы-цыплёнка – 25 минут, курицы – 40 минут, утки – 45 минут – 1 час.

Это время обычно стабильно и может колебаться лишь в пределах 5 минут. Такая точность позволяет хозяйке свободно заниматься другими делами, заметив лишь время, когда продукт в фольге поставлен в печь, и следить за ним лишь в течение последних пяти минут приготовления.

Готовность проверяется по запаху или по появлению почернения, закопчения уголков на сгибах фольги, где сгорает часть мясного или рыбного сока, когда достигнута полная готовность. Готовность картофеля можно проверить обычным способом: проколом острым ножом через фольгу (если картофель ещё сырой, то в дальнейшем прокол не повлияет на готовность изделия).

Одним из первых сигналов готовности у мясных изделий, рыбы, брынзы, птицы может служить так называемое «вздымание фольги» (это явление, однако, происходит только при условии правильного завёртывания).

Как же надо заворачивать в фольгу пищевые продукты?

Прежде всего все крупные куски (от полкилограмма и выше) независимо от того, мясо это или рыба, должны закрываться только герметически, иначе они будут испорчены: сок из них вытечет, вкус они потеряют, консистенция их ухудшится, они станут жёсткими или же подгорят.

Птица, особенно жирная (утка) и нежная, молодая (цыплята),

может быть лишь окаймлена фольгой с трёх сторон и открыта сверху. Точно так же могут заворачиваться и корнеплоды. Полное же завёртывание в фольгу, но без сохранения герметичности, недопустимо. Это неизбежно приводит к истечению сока из продукта, к его подсушиванию и порче. Герметическое завёртывание производят следующим образом. Для крупных кусков мяса и целой птицы обязательна двойная фольга (если она тонкого типа), из которой складывается один лист. Пищевой продукт кладется на одну из половин этого листа и свободно, без натяжки, покрывается другой половиной, так что остаётся свободный край, который нужно несколько раз сложить, чтобы образовался герметический шов. Затем такие же швы делаются по двум другим сторонам. Первой закрывается самая длинная сторона, затем – обе короткие. Таким образом, получается пакет. Этот пакет осторожно обжимается вокруг помещённого в нём продукта.

При нагревании и начале готовности пакет расправляется, и фольга надувается (вздымается), но герметичность пакета при этом не нарушается, и его правильная геометрическая форма (квадрат или прямоугольник) сохраняется. При полной готовности углы этого прямоугольника, а иногда и все сгибы чернеют. Но ни одна капля сока или жира при этом из пакета не вытекает.

Но было бы наивно думать, что фольга всё делает сама. Придать блюду вкус, аромат, характерные для него по рецепту, по национальным традициям, должен сам повар. Вот почему огромное значение имеет правильная подготовка продукта перед тем, как поместить его в фольгу.

В этой подготовке есть несколько особых черт. Опыт «посудной кухни» здесь оказывается неприменимым.

Главная особенность в том, что для каждого продукта существуют свои правила подготовки. В фольге по-разному ведут себя мясо и птица, рыба и овощи.

Мясо. Мясо куском освобождается от всего несъедобного и от всяких повреждений, загрязнений, но не моется (счищают, срезают загрязнения). Даже если мясо пришлось обмыть, то перед помещением в фольгу его следует обязательно обсушить полотенцем или обтереть (обвалять) мукой погрубее (лучше всего отрубями – там, где они есть). Кроме того, из мяса надо вырезать кость или кости, если они выпирают из мяса, не скрыты им или не лежат с ним в одной плоскости. Это исключительная особенность приготовления в фольге. Дело в том, что при запекании кость останется неизменной, а мясо вначале несколько увеличится в объёме, а затем уменьшится, опадёт. Изменение

объёма мяса неизбежно вызовет движение не только мягкого мяса, но и кости, на которой оно укреплено. И если у кости имеется хоть малейший острый выступ, он прорвет фольгу даже при смещении куска на 1 миллиметр. Ничтожная, незаметная на первых порах дырочка быстро прорвётся под напором паров изнутри, а это приведёт к нарушению герметичности и к порче всего блюда.

Птица. Именно исходя из этого, птицу перед помещением в фольгу прочно увязывают, сшивают, чтобы сделать её неподвижной.

А отдельные куски птицы, половинки и т.д. отбивают деревянным молотком по костям, суставам, чтобы сбить их острые выступы и нарушить прочную связь с мясом или ослабить эту связь.

Рыба. Освобождается только от плавников, хвоста, всех выступов из тушки и всего, что может сгореть раньше, чем испечётся сама тушка.

Овощи. Тщательно моются и чистятся от всяких включений и повреждений. Могут запекаться целиком, сохраняя естественную форму, и в этом случае получаются печёными. Но могут быть также нарезаны тонкими кусочками, дольками, брусками, как для приготовления в посуде, и помещены (а не завёрнуты) в заранее приготовленный пакет из фольги. В этом случае овощи получаются готовыми быстрее, но превращаются не в запечённые, а в варёные.

Поскольку запечённое в фольге кушанье должно быть полностью готовым к подаче на стол, то оно должно получить перед помещением в фольгу все необходимые по рецепту приправы: пряности, соль и т.д. Но и здесь есть кое-что необычное.

а) Мясо не солится, если оно печётся куском. Мясные изделия типа фарша солятся, сдабриваются всем

необходимым по рецепту (лук, чеснок) и обязательно обваливаются в муке, которая и поглощает часть соли.

б) Птица сдабривается сухими пряностями, но не сырыми, растительными, которые могут в фольге ухудшить её вкус. Она не солится или солится крайне умеренно, незаметно, если молодая.

в) Рыба солится в несколько раз больше, чем обычно, преимущественно крупной солью (пригоршня, столовая ложка-полторы на килограмм рыбы). Одновременно с рыбой в фольгу закладывается повышенная доза лаврового листа, лука. Упаковка при этом делается не из двойной фольги, а одинарная, но двукратная – перекрывающая швы предыдущей оболочки, чтобы гарантировать, что жидкость, образующаяся при запекании рыбы

не истечёт.

г) Овощи не солятся и не сдабриваются ничем. Но после приготовления нуждаются в приправе солью, маслом, пряностями или сметаной, горчицей, кетчупом – в зависимости от характера блюда.

Пользование фольгой с учётом этих правил сделает приготовление намного более приятным и лёгким занятием, чем оно было для вас и ваших родных прежде, в «дофольговые» времена.

Как видим, запекание, этот древнейший способ приготовления пищи, очень прост и удобен. А используемая при этом герметизация позволяет сохранить всё лучшее, что есть в запекаемом продукте.

Глава пятая
(Варка и варево)

Варка – один из главных кулинарных процессов, одна из девяти основ, столпов, колонн, на которых зиждется всё здание кулинарии.

Варево – это в широком смысле слова результат варки, а в более узком лишь часть блюд которые в какой-то степени сохраняют в своём составе жидкость. Те же блюда, которые после варки остаются однородно жидкими, без ясно различимой твёрдой части (кисели, соусы, кремы), или только твёрдыми, без всякой жидкости (отварные мясо, рыба, картофель, грибы и т.д.), к вареву не относятся. В варево входят, следовательно, супы, кашицы, каши, компоты и промежуточные блюда: кулеши (полукаша-полусуп), узвары (полукомпот-полуфруктовая каша), фруктовые гущи (полукомпот-полукисель).

Уже из этого далеко не полного перечня типов блюд видно, что варка не только один из основных кулинарных процессов, но и самый обширный, разветвлённый и, так сказать, всепроникающий способ приготовления пищи. Короче говоря, при помощи варки можно приготовить блюда почти всех категорий, в том числе и часть кондитерских.

Варкой называют всякое приготовление сырых продуктов, как простых (фруктов, ягод, овощей, трав, грибов, ракообразных, моллюсков, рыб, яиц, птицы, дичи, мяса), так и сложных (теста, солений и квашений, копчёностей, вяленых и сушёных изделий, кисломолочных продуктов), в любой кипящей жидкости, кроме масел и сахара, а также в парах или при посредстве паров этих жидкостей.

Таким образом, варке могут подвергаться все первичные сырые пищевые продукты и большинство сложных, уже прошедших одну из стадий кулинарной обработки или же представляющих собой комбинацию простых продуктов, как, например, тесто. Иными словами, вся известная человечеству пища может быть представлена в отварном виде. Отсюда ясно, что отварных блюд не только больше всего, но и что они безраздельно доминируют в любой национальной кухне.

Способов варки несколько, и они создают различный вкус и консистенцию одного и того же продукта. Варка осуществляется в различных жидкостях – в воде, в молоке, в растительных соках, в вязких крахмалонасыщенных средах или в средах желирующих, вроде пектина, агар-агара, рыбьего клея, желатина, либо в токе

пара, над паром или рядом с паром. Совершенно ясно, что, используя только варку, можно получить самые разнообразные вкусовые нюансы одного и того же продукта.

К сожалению, на практике незнание различных способов варки приводит к обеднению стола и меню, к однообразию во вкусе, форме и аромате наших повседневных блюд. Ибо под варкой обычно понимают лишь её самый обычный и простейший вариант – отваривание в воде.

Но даже и этот вариант используется далеко не полностью, а лишь в самом узком и самом, кстати сказать, нерациональном виде: отваривают в большой воде. Это значит, что в кастрюлю с водой, которой по массе значительно больше, чем отвариваемого продукта, просто закладывают или погружают мясо, рыбу, овощи, грибы и т.д. и начинают нагревать воду на плите, ожидая, когда она закипит, а затем сварит еду своим теплом. При этом на варку тратится больше времени, и в результате утрачивается больше полезных питательных веществ, в частности, исчезают почти все витамины, а отваренный продукт становится безвкусным.

Более рациональна варка, при которой продукт сразу закладывается в кипящую воду, а ещё лучше припускание, когда варка идёт в малом количестве равномерно кипящей воды, под крышкой.

Если же важно получить отваренный продукт, а жидкость, в которой происходит варка, в расчёт не принимается, то припускание ведут паром. Для этого наливают очень мало воды в кастрюлю, на дно её кладут либо плоские камешки, либо крест-накрест расположенные палочки, либо ставят опрокинутое блюдце, мисочку, или же применяют специальное сетчатое перфорированное второе дно, а уже на эти предметы помещают рыбу, овощи или тестяные изделия (пельмени, вареники) так, чтобы уровень воды был ниже продуктов или они касались бы её лишь слегка. Воду кипятят при закрытой крышке, отчего кастрюля наполняется паром, в котором и варятся продукты. В этом случае вымывание полезных веществ из пищи происходит в ещё меньшей степени, чем при припускании.

Есть и другой способ варки паром, который называется «на пару». В этом случае в большую кастрюлю наливают до половины или двух третей кипящей воды, обвязывают кастрюлю сверху льняной салфеткой так, чтобы она слегка провисала в середине, в салфетку, как в гамак, кладут пищевые продукты (обычно крупы, чаще всего так отваривают рис) и ставят кастрюлю на огонь, а продукты в салфетке закрывают опрокинутой тарелкой. Такая варка на пару идет очень быстро, и рис или другая крупа получаются рассыпчатыми, не насыщенными излишней водой.

Этот способ варки очень удобен не только в домашних условиях, но и в походе, когда нет достаточного количества чистой посуды, воды, условий для промывки отваренного риса, а требуется получить как можно быстрее готовое для еды блюдо. Вполне понятно, что раз продукт в салфетке не касается воды и сосуда, где она кипит, то это может быть и обычное ведро, и нелужёная посуда, и не совсем пригодная для питья и для непосредственного отваривания в ней речная или колодезная вода.

Все рассмотренные нами способы относятся к так называемым контактным, когда вода (жидкость) или пар непосредственно контактируют с продуктом, а сосуд в котором происходит варка, – непосредственно с огнём.

Способы варки отличаются и разной интенсивностью подогрева. Иногда продукты варят на слабом огне, и жидкость всё время не доводится до кипения, а лишь подогревается. К этому методу прибегают, когда надо варить не твёрдые продукты, а молоко, сливки, овощные и фруктовые соки (они расслаиваются при кипении на прозрачную жидкость и мякоть), кисели, компоты и даже некоторые супы, прежде всего овощные протёртые, супы-пюре. Перекипание их ведёт к изменению структуры, состава и вкуса. Поэтому все они варятся или приготавливаются только на слабом огне путём подогрева. Это гарантирует сохранение их вкуса и питательности. Нежные овощи, такие, как цветная капуста, перцы, помидоры, кабачки, не выносят бурного кипения, а «привыкли» к слабому, тихому, едва заметному, но всё же кипению. Только мясо, рыба, грибы и корнеплоды могут вариться вначале при интенсивном кипении.

Особое место занимает варка круп для каш. Почти каждая из них имеет свой норов. Поэтому о кашеварении, а также о варке бобовых – фасоли, бобов, гороха, чечевицы – мы будем специально и подробно говорить ниже.

Сейчас же продолжим наше перечисление всех имеющихся способов варки в воде.

Вторая группа методов – это так называемая бесконтактная варка пищи. О ней говорят крайне редко, а применяют в домашней кухне ещё реже. Между тем бесконтактные способы придают пище совершенно новый, всегда более приятный вкус, разнообразят наше питание и, в сущности, не требуют никаких особых усилий. В бесконтактных способах варки не происходит непосредственного соприкосновения среды, в которой варится пища, или даже самой посуды, где находится пища, с огнём.

Это достигается тем, что сосуд (кастрюля, горшок, чугунок), в котором находятся продукты, ставится не на огонь, а в другой,

больший по размерам, сосуд, куда наливается вода, и этот большой сосуд помещается на огонь. Таким образом, тепло, чтобы нагреть пищу, должно быть многократно передано: большому сосуду, воде в большом сосуде, второму, меньшему, сосуду и, наконец, пище в этом меньшем сосуде.

Бесконтактная варка требует гораздо большего расхода тепла и времени для приготовления пищи, но зато вкус, консистенция, аромат обычных рыбы, мяса, овощей становятся необычными.

Сделайте такой опыт. Возьмите большую фаянсовую или фарфоровую чашку (в крайнем случае – эмалированную) полусферической формы, а ещё лучше, если есть, пиалу. В глубокую тарелку влейте свежее яйцо. Взбейте его вилкой, ножом, ложкой или специальным металлическим венчиком, долейте затем полстакана молока, еще раз взбейте, всыпьте измельчённую небольшую луковицу (можно пропустить её через мясорубку), посолите, поперчите красным перцем, добавьте мелконарезанную дольку (зубчик) чеснока, ещё раз хорошенько перемешайте, перелейте смесь в пиалу (её можно предварительно слегка обмазать сливочным маслом изнутри) и поставьте её в предварительно подготовленную низкую широкую кастрюлю с кипящей водой. Вода должна быть налита так, чтобы сантиметра на два она не доходила до краёв пиалы. Кастрюлю поставьте на сильный огонь и следите за тем, как ведёт себя ваша яичная смесь. Когда она станет застывать у краёв, осторожно отодвигайте свернувшиеся, загустевшие куски и давайте доступ к горячим краям чашки жидким фракциям яичной смеси. Минут через 7-10 смесь загустеет почти во всей чашке. Осторожно перемешайте её, дайте прогреться для равномерного загустения (это можно будет определить по цвету), затем выньте пиалу из кастрюли, посыпьте ваше блюдо укропом, если это лето, или смажьте томатной пастой, если это осень, и горчицей, если это зима, и попробуйте.

Получился омлет, но не плоский, а толстый, высокий, и не жареный, а словно бы варёный, воздушный, но в то же время не водянистый, а плотноватый, с приятной бархатной консистенцией и с совершенно своеобразным вкусом, не напоминающим ни жареное, ни варёное яйцо. Такой омлет с удовольствием и с пользой едят маленькие дети. Его лучше усваивают и переваривают больные люди, он оказывается приятной вкусовой неожиданностью для здоровых людей, которым порядком приелись обычные яичницы и крутые яйца.

Такая варка называется водяной баней, ибо вода окружает пиалу с яичной смесью, словно человека в ванне.

Есть другой вариант водяной бани, когда в большой котёл, наполненный кипящей водой, ставится небольшая кастрюля, до

краёв набитая кусочками мяса, картофеля, овощей, заложенных рядами так, что мясо и крепкие, плотные овощи располагаются ближе к дну кастрюли, а нежные овощи – ближе к её крышке. Если крышка закрыта плотно, герметично, то тогда это будет водяная баня. Но если крышку у кастрюли снять, а котёл с водой, где она стоит, плотно закрыть крышкой и продолжать кипятить в нём воду, то такая варка будет называться уже паровой баней, ибо пища будет вариться не водой, а паром, исходящим из котла. Вкус пищи при этих разных способах варки различен.

К обоим способам приходится прибегать в походных условиях, когда есть грубая посуда, которую не жалко коптить на огне костра, и хорошая, чистая небольшая посуда, которая может испортиться, если в ней варить пищу непосредственно, например, если она эмалированная. В этих условиях водяная или паровая баня не только даёт возможность получить вкусное блюдо, но и служит хорошим выходом из трудного «посудного» положения.

В домашних условиях можно использовать ещё один вариант паровой бани, дающий превосходный вкусовой эффект.

Возьмите достаточно большую глубокую эмалированную кастрюлю. Налейте в неё на одну треть или четверть воды (кипятка). Внутрь поставьте фарфоровую или фаянсовую мисочку, чашку или большую пиалу (касу) так, чтобы налитая в кастрюлю вода не доходила до её краев не менее чем на треть высоты её стенок и чтобы пиала стояла устойчиво.

В пиалу положите мелко нарезанный лук, ломтики картофеля, моркови, кусочки мороженой рыбы (желательно филе без костей), посолите достаточно, поперчите, сдобрите лавровым листом и закройте кастрюлю (но не пиалу с рыбой и овощами!) плотной крышкой, а поверх неё накиньте влажную салфетку. Все это «сооружение» водрузите на горелку газовой плиты, дайте воде закипеть (что можно услышать по звуку и что должно произойти через 3-4 минуты, если в кастрюлю влит кипяток и сразу же разведён большой огонь), а затем убавьте огонь, сделайте его минимальным, так, чтобы он едва-едва горел. После этого вы можете спокойно оставить ваше блюдо без надзора на два-три часа и проведать его лишь затем, чтобы убедиться, не выкипела ли вода (в этом случае надо осторожно подлить кипяток). Но лучше всего взять кастрюлю побольше, налить достаточно воды и уверенно оставить блюдо томиться на четыре-пять часов, чтобы заняться другими делами и, главное, не приоткрывать за это время кастрюли и не выпускать из неё драгоценный пар.

Когда намеченное время пройдёт, и вы откроете кастрюлю, то вас будет ждать сюрприз. В пиале, куда вы положили только сухие твердые продукты, окажется душистый, прозрачнейший и

ароматнейший суп, какой вы вряд ли когда-либо пробовали. А рыба и овощи будут столь нежны и столь неожиданны, необычны по вкусу, что вы непременно захотите попробовать это блюдо ещё и ещё раз, а главное – угостить этой изысканной пищей ваших близких и знакомых. Медленность приготовления полностью искупается не только качеством, но и тем, что это блюдо не заставит вас беспокоиться, а будет вариться само собой.

Таковы сюрпризы забытой бесконтактной варки, которой наслаждались люди прошлых эпох. Но можно быть уверенным, что она найдёт своих горячих приверженцев и ныне. Стоит только попробовать один раз!

До сих пор мы рассматривали виды варки в зависимости от контакта огня (источника тепла) с пищей и посудой. Но виды варки меняются и от состава продуктов. Выше мы уже частично познакомились с этим явлением, но далеко не полностью.

Так, чтобы получить рассыпчатый, вкусный, не склеенный между собой рис, надо варить его на пару. Чтобы рыба не была выварена, чтобы овощи были вкусными, надо варить их не в большой воде, а припускать.

Чтобы мясо было сочным, а не жёстким и безвкусным, надо закладывать его в крутой кипяток. Только тогда образующая белковая плёнка предохранит мясо от вываривания, создаст известную герметичность и сохранит его сочность.

Наоборот, если из мяса намерены получить в первую очередь хороший навар, крепкий бульон, то его надо закладывать в холодную воду и вываривать на умеренном огне, при спокойном кипении.

Таким образом, изменяя полностью или видоизменяя частично вид варки, можно достигать различных результатов. Здесь, в области варки, уже кончается собственно азбука и начинается подлинная кулинарная серьёзная наука.

Порой и сам продукт диктует повару, какой вид варки к нему следует применить. Иначе блюдо будет испорчено.

К таким продуктам-диктаторам, крайне капризным к методу варки и любящим только свой, особый, им присущий метод, относятся все бобовые: соя, фасоль, горох, бобы, чечевица, маш.

В вводной главе мы уже говорили о том, что соя – самый чувствительный белковый продукт, требует особенно нежного обращения при нагревании и даёт эффект лишь при условии крайне медленного нарастания температуры. Для этого недостаточно ограничиться малым огнём и растянуть время нагревания. Важно ещё, чтобы оно распространялось в массе соевых бобов равномерно, почти незаметно и не действовало бы ни на одну из частей подогреваемой массы больше, чем на

другую. Запомните следующие приёмы. Во-первых, сильно увеличивают массу подогреваемого сырья, чтобы тем самым резко уменьшить долю тепла, поступающего на каждую единицу веса бобов. Во-вторых, всё время перемешивают, чтобы предотвратить нагревание в одном направлении, и, кроме того, меняют положение котла (посуды), где идёт варка, чтобы ни одна из частей его стенок не нагревалась больше, чем соседняя.

Чтобы ослабить контакт соевого сырья с теплом, бобы предварительно замачивают в холодной, обязательно кипячёной воде на сутки. Это даёт разбухание боба, увеличение его водянистости, охлаждение и увеличение промежутков воздуха между отдельными бобами, поскольку они становятся крупнее и не столь плотно прилегают друг к другу в котле, как сухие.

Все указанные приёмы используются также при варке других бобовых. При этом, конечно, учитываются размеры бобовых зёрен. Так, фасоль, особенно крупную, надо варить с большей осторожностью, чем маш и чечевицу.

Как и сою, бобовые целесообразно перед варкой замачивать. Фасоль на 10-12 часов, горох-нут (или бараний горох) на 6 часов, горох обыкновенный (русский или жёлтый) на 6-8 часов, горох серый (или прибалтийский) на 4-5 часов, бобы чёрные (русские или кубинские) на 4 часа, маш на 2 часа, чечевицу на полчаса-час.

После замачивания бобовые заливаются холодной сырой водой так, чтобы она покрывала их на 1 сантиметр. Но если бобовые не замочены предварительно, то надо налить холодной воды на 3– 5 сантиметров выше их поверхности, а иногда и больше. При этом нужен крайне слабый, медленный огонь. Только тогда бобовые будут мягкими, хорошо сварятся.

Вкус замоченных и незамоченных бобовых после варки будет различен. Бульон из замоченных бобовых будет лишен специфического «горохового» привкуса, а сами бобовые, особенно горох, приобретут вкус и запах, очень близкий или напоминающий орехи.

Сухие бобовые, сваренные без предварительного замачивания, будут сохранять знакомый большинству «обычный» специфический гороховый запах. Эта разница во вкусе произойдёт от того, что в процессе замачивания с бобовых всегда сходит верхняя плёнка, незаметная, присохшая к каждой горошинке.

Эта плёнка и есть источник «горохового» запаха, в то время как сами ядра, зёрна бобовых, его не имеют.

С некоторых бобовых, как, например, с гороха-нута (нохута), снятие внешней плёнки обязательно. Поэтому его всегда предварительно замачивают.

Варка бобовых имеет и ещё одну особенность – её надо вести до полного выкипания воды. Если бобы сварились, а вода пока выкипела не вся, нельзя увеличивать огонь. Иначе можно испортить за несколько секунд всё блюдо. Бобы (горох и фасоль) моментально затвердеют, ибо белок в них сразу же свернётся, как в крутом яйце.

Вот почему, если фасоль и горох сварены, а вода осталась, её надо просто слить, а лучше дать выкипеть самой, открыв крышку кастрюли, но ни в коем случае не увеличивая огня.

Солить все бобовые можно лишь в самом конце варки, после того, как пробой установлено, что они мягкие. Тогда либо сыплют соль в остаточную воду (которую через несколько минут сливают или выпаривают), либо солят их сухими, когда вода уже выкипела или слита. Конечно, при этом соразмеряют количество соли: в воду с фасолью – больше, в фасоль без воды – меньше.

Кашеварение

Всем известно слово «кашевар». Но не все представляют, чем отличается эта кулинарная профессия от поварской. Повар, конечно, шире. Повар должен уметь сварить и суп и кашу. А кашевар, если он только кашевар, уже не сможет сварить хорошего супа, зато кашу сделает неизмеримо лучше, чем разносторонний повар-кулинар.

В чём же здесь дело?

Повар, который пользуется в основном варкой, жарением и тушением, даже при всех своих практических знаниях, опыте, не может уделять постоянное внимание только одному виду блюд – каше. Он сварит её в кулинарном отношении грамотно. Но и только. Шедевра из каши он не создаст. Его каша будет обычной и не вызовет ни восхищения, ни упреков.

Совсем иное дело – кашевар-специалист. У него нет эрудиции, нет знания принципов, но у него есть опыт. Он «сидит» только на кашах. И если он любит своё дело, если он наблюдателен, то в совершенстве изучил норов каш. В них для него нет секретов, сюрпризов. Он знаком со всеми неожиданностями, которые могут преподнести каши. Ведь зерно бывает каждый раз другого качества: то зрелее, спелее, то зеленее, то суше, то с большим запасом белков, то крахмалистее, то слизистее – и это у одного и того же сорта крупы, которая нам, профанам, кажется совершенно одинаковой и сегодня, и завтра, и год-два спустя. А ведь один и тот же вид зерна может иметь несколько разновидностей, несколько сортов, отличающихся объёмом, формой, размером, длиной. Возьмём тот же рис, ту же

гречневую или перловую крупу. Для хорошего кашевара всё это имеет значение, всё это он учитывает, приступая к варке.

Но большее значение, чем крупяное сырьё, имеет правильный расчёт воды или другой жидкости (молока).

Конечно, существуют примерные коэффициенты, но именно примерные, приблизительные. Вода тоже может быть очень разной: мягкой, жёсткой, средней, насыщенной минеральными солями, сильно хлорированной и т.д. При варке каши все эти качества значительно важнее, чем при варке супа, а тем более при отваривании мяса, рыбы, овощей и бобовых.

Почему?

А потому, что при отваривании, скажем, пельменей, лапши, картофеля мы вообще сливаем воду, в которой варились эти продукты. Она нужна нам лишь как среда. Иногда так поступают и при отваривании морской рыбы, мяса. Если мы будем есть суп или отвар из жёсткой воды, то сразу почувствуем, что он чуть-чуть невкуснее, чем из мягкой воды. Но такая вода не повлияет на бобовые (они почти до конца варки будут надёжно защищены от её проникновения своей плотной второй оболочкой), так же как и на кусок мяса или рыбы в супе, ибо эти продукты в процессе варки выделяют защитную белковую оболочку.

Совсем иное дело каши.

Во время варки зерна, особенно дроблёного, почти вся вода или большая её часть идёт на разваривание, на разбухание этого зерна, на превращение его в кашу. Она, следовательно, никуда не улетучивается, а впитывается в зерно, остаётся в каше, составляет её нерасторжимую часть.

Поэтому качество воды для каши важнее, чем для варки других видов пищи. Более того, при варке супа жёсткая вода лишь ослабит ароматичность и приятную бархатистость бульона, а при варке каши минеральные соли жёсткой воды обязательно осядут, задержатся в зерне. Вот почему каша как бы «вдруг» может стать невкусной, хотя для неё взято хорошее зерно, она варилась положенное время, не подгорела и т.д. Но для хорошего кашевара такое «вдруг» не должно происходить. Он, зная коварство каш, или, вернее, коварство воды при варке каш, предусмотрит любую неожиданность.

Самое простое – заменить воду, опробовав её заранее. Для этого надо вскипятить немного воды и заварить ею ложечку, пол-ложечки чёрного чая в чашке, а затем попробовать. Насыщенная минеральными солями, жёсткая вода даст неприятный металлический привкус, чай будет резко горьким. Опытные кашевары не нуждаются в таком определении. Они устанавливают жёсткость воды просто в холодном виде. На то и

опыт.

Но как быть, если воду нельзя заменить?

Оказывается, и здесь есть выход: нужно вскипятить эту воду, а затем варить кашу уже на кипячёной воде. Вкус от этого значительно улучшается. Есть и ещё один приём, который обычно используют народы Юга и Востока: отварить в воде зерно наполовину, не дав ему вобрать в себя воду, не дав развариться, а затем слить воду и, добавив в полусваренную кашу немного молока, продолжать держать её на огне до полного вваривания молока в кашу. Если же молока мало, то можно с самого начала варить кашу на водно-молочной смеси, добавив любое имеющееся количество молока к воде и произведя общий расчёт жидкости, необходимой для того, чтобы сварить кашу данного вида.

К этому же последнему приёму относится и внесение в самом начале приготовления в воду, на которой варится каша, жира, масла. Цель та же: смягчить жёсткость воды и усилить способность каждого зёрнышка отталкивать воду, так, чтобы она шла не на его разваривание изнутри, а на варку извне и последующее вываривание. Этот приём применяется, например, при варке узбекского плова.

Чтобы практически закрепить хотя бы часть этих сведений, попробуем сварить разные виды каш, руководствуясь изложенными положениями.

Гречневая каша

Наиболее проста в смысле варки гречневая каша, имеющая хорошее естественное защитное покрытие каждой зернинки и не выделяющая при варке слизь (крахмал). Испортить гречневую кашу трудно, и тем не менее её сплошь и рядом готовят неумело, невкусно.

Почему?

Да потому, что кажущаяся простота её приготовления заставляет действовать на авось, а не по правилам. Между тем, как ни покажется странным, а кашеварные правила похожи на математические – они точны, ясны, кратки и нетрудны для запоминания.

Для гречневой крупы на каждую единицу объёма крупы должно браться вдвое больше по объёму воды (1:2). И это соотношение должно соблюдаться не на глазок, а абсолютно точно, до грамма!

Кроме того, есть и определённые правила выдержки температуры, силы огня (его интенсивности) и давления.

Именно о них часто забывают, исполнив точно то, что касается соотношения крупы и воды. И поэтому каши превращаются в самые невкусные блюда. А ведь когда-то они были самыми лакомыми. Они были сами по себе вкусными, оттого что в них сохранялись витамины и особые ароматические вещества, оттого что структура зерна не нарушалась из-за неверного режима давления.

Все это мы можем понять и объяснить теперь, в конце XX века, на основе современных знаний о веществе и материалах вообще. Но люди, жившие 100-200 лет назад и более, готовили правильно чисто эмпирически, на основе повседневного опыта, наблюдая, что и при каких условиях удаётся, а что нет.

Так, для гречневой каши требуются плотная крышка, сильный огонь в течение первых 3-5 минут до закипания воды, а затем спокойное, умеренное кипение, в самом конце – слабое, до полного выкипания воды не только с поверхности, но и со дна кастрюли или котелка. Кроме того, необходима металлическая (не эмалированная) кастрюля или казанок, лучше всего с утолщённым выпуклым, а не горизонтальным, плоским дном. Именно эта конструкция облегчает выкипание жидкости со дня и создаёт равномерное прогревание и разбухание всей каши.

И ещё одно важное правило для гречневой и для большинства каш: засыпав крупу и залив её водой, не трогать, не мешать, не вторгаться в процесс, не подымать и не приоткрывать крышку. Каша варится не столько водой, сколько паром, и поэтому выпускать его – значит недодать каше положенного тепла. Иначе каша либо подгорает, сохнет, либо, если мы пытаемся «помочь» ей, хотим устранить свою ошибку и подливаем воду, превращается в размазню, портится.

Отсюда вывод: исправить ошибку в середине приготовления каш практически нельзя. Лучше всё делать по правилам с самого начала и ни в коем случае не вмешиваться в процесс приготовления.

В результате всё приготовление, скажем, одного, полутора, двух стаканов гречневой крупы и соответствующего количества воды (двух, трёх, четырёх стаканов) заканчивается в пределах 15-16 минут, если нагрев ведётся на газовой плите. Держать гречневую кашу на огне дольше этого времени нецелесообразно – её вкус будет ухудшаться, особый гречневый аромат – выветриваться, слабеть, а зерно – терять форму, трескаться и становиться кляклым. Именно это происходит с гречневой кашей при приготовлении её в общепите, и потому она не пахнет

настоящей гречкой. Почему так нелепо происходит? А потому, что в кулинарии, а особенно в народной, большинство сведений передаётся традиционно и устно. А по старой традиции гречневую кашу готовили от двух до четырёх часов. Только в таких случаях приготовление шло не на непосредственном огне, а в русской печи, на так называемом «вольном духу», то есть при падающей температуре, когда печь остывала после окончания выпечки в ней хлебов. И шло такое медленное приготовление не в металлической кастрюльке, а в глиняной корчаге или в толстостенном чугунке.

Кое-кто «слышал звон», что гречневую кашу готовили долго, и бездумно, механически стал переносить это правило и для наплитного приготовления, считая, что подержать подольше гречку на огне – это как раз то, что надо. А поскольку за последние три-четыре десятилетия гречневая крупа из самой массовой превратилась в редкую в домашнем быту, то «умение» готовить её мы как бы передоверили общепитовским работникам, которые, к сожалению, действуют по принципу «испорченного телефона».

Вот и приходится теперь писать о таких, казалось бы, элементарных вещах!

Но процесс приготовления каши как блюда не заканчивается на том, что она сварилась, хотя этот момент означает, что главное сделано. Остаётся ещё важная и ответственная деталь – заправка каши, определение её вкусового акцента. Для каждого сорта каш этот акцент строго индивидуален, о чём в нашем общепите постоянно забывают, сдабривая все каши одной и той же одинаковой подливкой. Именно это и наносит непоправимый вред каше, портит ценный продукт, превращает её в невкусный балласт, дискредитирует каши, как вид особого блюда, низводит их до уровня малоприятного гарнира. Вообще надо решительно покончить с тем, чтобы каши подавались как гарнир к мясным или рыбным блюдам. Гарниры могут быть только овощными. Каши же – особый, совершенно самостоятельный вид блюд. И именно поэтому столь важна их правильная заправка.

Для гречневой каши заправка должна состоять из сливочного масла, лука, сушёных белых грибов и крутых рубленых яиц. Это классическая неотъемлемая заправка гречневой каши! Всякая иная для неё – неприемлема, неуместна!

Лук можно (и даже нужно) не пережаривать, а вносить его мелконарезанным в середине кипения в кашу, просто засыпав сверху, не трогая каши, не перемешивая её. Точно так же засыпаются вместе с закладкой крупы в кипяток и сухие белые грибы в виде порошка (достаточно одного гриба на каждые два

стакана крупы, чтобы создать заметный, приятный акцент). Масло и рубленые крутые яйца вносятся только после полной готовности каши (после полного выкипания из неё воды). Лучше всего, если каша, снятая с огня, постоит под крышкой после готовности ещё пять минут для так называемого «упревания», то есть полного развития её вкуса. Только после этого её можно перемешивать с маслом и яйцами и уже после – солить и тотчас же, горячей, подавать на стол. Холодная, остывшая каша – это насмешка над здравым смыслом, неуважение к кулинарному искусству и профанация этого благородного национального блюда.

Всё сказанное относится к гречневой ядрице; из продельной гречневой крупы настоящую кашу делать нельзя. Продел может использоваться на другие кулинарные цели в овощно-крупяные супы, как добавка к начинке зраз, для украинских гречаников, но только не для приготовления русской гречневой каши

Рисовая каша

Ещё более капризна в приготовлении рисовая каша, или отварной рис. Известно, что в странах традиционного рисосеяния – Японии, Вьетнаме, Корее, Индии и других – рисом питаются ежедневно, и он обладает таким вкусом, который не получается при европейских способах варки. Даже в самых лучших ресторанах Европы не могут сварить его так вкусно, как в самой захудалой восточной харчевне.

Отчего?

Оттого, что варят у нас рис в большой воде, сливают слизь, промывают затем кипятком, а иногда перед варкой крупу подсушивают, обжаривают – словом, делают массу операций, работают вовсю, чтобы получить такой же рассыпчатый рис с несклеенными рисинками, как на Востоке. И получают, но… какой ценой! Полным разрушением оболочки и вымыванием крахмалистых и белковых веществ риса. Получают, в сущности, красивую зернинку, чисто декоративный продукт. Надо ли удивляться, что он невкусен! Это вполне естественно. Скорее удивительно, что его всё-таки можно есть!

Уже способ варки риса на пару, о котором я говорил в начале главы, даёт возможность, не делая массы ненужной работы, сохранить большую часть питательных и вкусовых веществ риса. Большую, но не все! Ибо даже на пару рис в подвешенном

состоянии отдаёт в кипящую под ним воду некоторую часть своего состава. Но он будет значительно вкуснее риса, сваренного, или, вернее, вываренного целиком в воде. А можно сварить рис в воде и не выварить его? Можно.

Как?

Как варят на Востоке.

Точное соотношение: 200 мл (риса) на 300 мл (воды).

Вода – кипяток, сразу же, чтобы не шло лишнее, трудно рассчитываемое в каждом отдельном случае время на доведение воды до кипения.

Плотная, наиплотнейшая крышка, не оставляющая никакого зазора между собой и кастрюлей, а для того, чтобы не растерять точно отмеренный пар, – груз, тяжёлый гнёт на крышку, который не давал бы подняться ей даже в наивысший момент кипения.

Раз все точно рассчитано, то и время варки должно быть абсолютно точно: 12 минут (не 10, не 15, а точно 12).

Огонь: три минуты сильный, семь минут умеренный, две минуты слабый.

Каша готова. Но не спешите открывать крышку. Здесь-то и подстерегает вас ещё один секрет. Оставьте крышку закрытой и не трогайте кашу ровно столько времени, сколько она варилась. Пусть она постоит на плите ровно двенадцать минут. Затем откройте. Перед вами – рассыпчатая каша, чуть плотноватая.

Положите поверх неё кусочек сливочного масла граммов в 25-50, чуть-чуть посолите, если любите солоно. И размешайте ложкой как можно равномернее, но не разминая «куски», не растирая кашу.

Вот теперь можно попробовать! Ну как?!

Посмотрите на себя в… зеркало! Ручаюсь на сто процентов, что на вашем лице написано нечто смахивающее на смесь недоумения и удивления. Как будто вам подсунули то, что вы меньше всего ожидали увидеть.

Так оно и есть! Вы ждали, что рис будет иметь обычный, знакомый вам как свои пять пальцев вкус рисовой каши.

Оказывается, ею… и не пахнет!

Только когда вы съедите весь рис, на вашем лице определенно появится удовлетворение и даже удовольствие. Теперь вы можете наконец сказать, что знаете настоящий вкус риса.

Не забудьте только заглянуть в зеркало!

Рис имеет сотни сортов, что, разумеется, отражается на его использовании и на вкусе приготовленных из него блюд. Однако несмотря на это, главная кулинарная особенность риса состоит в том, что хотя он и обладает собственным вкусом, но вкус этот –

нейтрален, то есть не накладывается на вкус всех других соединяемых с рисом пищевых продуктов.

Это свойство чрезвычайно важно. Оно даёт возможность сдабривать рис практически любым видом приправ, придавать блюдам из риса любую гамму ароматов, любые вкусовые оттенки – сладкие и кислые, острые и нежные, пикантные и жирные.

Вот почему рис столь любим и распространён на всех континентах, в самых различных странах и особенно среди народов Азии, где его подают с томатным и соевым соусом, с красным перцем, луком, чесноком, с урюком и изюмом, с черносливом и инжиром, с бараниной и курятиной, с моллюсками и вареньем и т.д. и т.п.

Оттого-то правильно сваренный и умело, разнообразно приправленный рис веками не приедается и является хлебом для трёх миллиардов населения нашей планеты.

А что применяем мы в нашей бытовой повседневной практике из всего этого кулинарного многообразия?

Весьма и весьма немногое. И притом не в силу недостатка продуктов, а в силу нашей кулинарной косности, равнодушия и – честно скажем – из-за нашей кулинарной неграмотности.

Пшённая каша

Пшено, перебрав, вымойте раз шесть-семь, под конец в горячей воде, прежде чем начать готовить из него что-либо.

А почему это нужно?

Да потому, что пшено бывает чрезвычайно загрязнено. Промывать его надо до тех пор, пока вода не станет прозрачной. Покрытие (шелуха) у каждого зернышка крепкое, лакированное, ему ничего не будет от лишней промывки. А когда вымоется, то надо его чуток и отпарить: вот почему нужно в последний раз промывать пшено горячей водой.

Варят пшено всегда в большой воде, в любом количестве, до полутотовности, не ожидая, чтобы зерно разварилось и открыло свои недра. Эту воду всё равно сливают. А затем доливают молока и варят до его выпаривания и полной готовности пшённой каши.

Хотя пшено считается малоценной кашей, попробуйте его сваренным по всем правилам. Думаю, понравится, особенно если молока взять побольше и разварить сильнее, а затем через час долить в еще тёплую кашу простокваши и либо есть сразу, либо

дать постоять ночь. Такая подкисленная пшённая каша чрезвычайно вкусна и тоже не имеет навязчивого вкуса обычной пшённой каши, приевшейся всем. «Любит» пшённая каша также заправку салом пополам со сливочным маслом и луком.

Овсяная каша

Все знают о том, что овсяная каша полезна и детям и взрослым. Но те и другие частенько не любят её. Одна из причин в том, что овсяная каша для взрослых должна готовиться совершенно не так, как для детей. Более того, есть овсяная каша только для взрослых, и есть овсяная каша только для детей. Они отличаются приготовлением и самой крупой.

Однако часто бывает, что детям готовят как раз кашу для взрослых, а взрослым предлагают детскую. Никто не подозревает, что произошла ужасная путаница, и обе стороны бывают недовольны такой пищей или даже отказываются от неё.

Но стоит лишь привести всё в соответствие, как овсяная каша станет действительно любимой едой и взрослых и детей.

Как же это сделать? И что надо сделать?

Прежде всего, взрослой овсяной кашей считается каша из целого, недроблёного и немятого овсяного зерна, Обращаться с этим зерном надо так же, как с рисом, Более того, его можно смешивать с рисом и варить вместе. Пропорции смесей произвольные, но вкуснее бывает, когда рису чуть больше. Такую овсяную или овсяно-рисовую кашу, как и всякую крутую, рассыпчатую, можно заправлять маслом или (и) жареным луком.

Детской овсяной кашей считается любая каша из дроблёного, нецельного (давленого) или молотого овсяного зерна (толокна).

Почему?

Потому что дети с их нежными слизистыми полости рта плохо воспринимают жёсткую, крутую, рассыпчатую овсяную кашу с её плотноватой оболочкой, которую именно за её крутость и плотность (есть что жевать!) ценят взрослые, особенно мужчины.

Дроблёное зерно, а тем более молотое (толокно) совсем лишено оболочки, варится быстро и даёт одну клейко-слизистую массу, по консистенции приятную для ребёнка. Но масса эта невкусная. Поэтому её принято сластить, скрашивать сахаром. И ребёнок ест, с грехом пополам, с уговорами, присказками, привыкая есть подслащённую кашу в любое время дня.

Но это как раз и портит вкус ребёнка. Не вкус данного блюда. Не вкус на несколько часов или на один день. А вот Вкус с большой буквы, который должен быть для человека путеводной нитью в его кулинарных скитаниях в течение всей жизни и который он обязан не только сохранять в чистоте, но и передавать потомкам.

Здесь, отвлекаясь от конкретной каши, хочется со всей серьёзностью подчеркнуть, что вкус надо воспитывать с детства, потеря его столь же ненормальное явление, как слепота, глухота, хотя и не столь заметное.

Вкус – это один из видов ощущений человека, один из видов познания окружающей нас материальной среды. Наряду с обонянием, зрением и осязанием, которые дают нам представление о запахе, цвете, форме и консистенции пищевых продуктов, вкус составляет классический квартет ощущений, при помощи которого человек знакомится с продуктами питания, с пищей. Вкус – первая скрипка в этом квартете. Оценку пище мы во многом даём по вкусу. Вкусно – хорошо. Очень вкусно – отлично. Невкусно – плохо. Но что значит вкусно или невкусно?

В кулинарной науке и практике существует традиционная договорённость о том, что такое хорошо и что такое плохо во вкусовом отношении.

Все градации вкуса сведены, подобно румбам морского компаса, к строгим категориями, тоже к четырём: горько, сладко, кисло, солоно. Первые две – это юг и север кулинарного вкуса, вторая пара более похожа на восток и запад. Между ними промежуточные румбы: кисло-сладкое, кисло-солёное, горько-солёное, кисло-горькое. Для определения нюансов вкуса, его оттенков, в органолептической терминологии существуют понятия: горьковатое, кисловатое, солоноватое, сладковатое. Имеются ещё понятия пресного и пряного, чтобы выразить те вкусовые ощущения, которые не укладываются в обычные «румбы». Таким образом, для профессионалов вкуса, для гроссмейстеров органолептики наука о вкусе столь же точна, как и математика. Вкус у такого человека должен быть не субъективным, а приближаться к объективным, установленным показателям. Такими мастерами вкуса являются дегустаторы и титестеры.

Но раз вкус можно определять, устанавливать его качество, давать ему более или менее точную оценку, то выходит, что этот показатель не такой уж субъективный, что он даже главный показатель качества пищевого продукта или блюда. Так оно и есть. Любые скрытые дефекты пищи обнаруживаются без всяких приборов, посредством проверки её вкуса. В этом состоит одна из

особенностей кулинарной науки.

Есть у вкуса и вторая важная особенность. Даже самая важная. Вкусное блюдо, вкусный пищевой продукт – приятнее. А это значит, что он лучше усваивается организмом. Следовательно, вкус не только невидимая абстракция, но и вполне «весомая» категория, ибо вкусная пища всегда сытнее. И это не только так «кажется», но и оказывает реальное воздействие на наше самочувствие, настроение, психику и в конечном счёте на наше поведение и работоспособность.

Третья особенность вкуса, важный аспект его воздействия на человека состоит в том, что пища должна быть разнообразной по вкусу, вкусовые соотношения должны быть подвижными, а не статичными, раз и навсегда заданными. И обо всём этом не надо забывать, когда мы готовим ребёнку обычную овсяную кашу.

Что же надо сделать? И как?

Первое. Разварить геркулес или толокно в воде (желательно в мягкой).

Второе. Пропустить, кашу через дуршлаг или частое металлическое сито, чтобы задержать не поддающиеся развариванию части – овсяную ость, остаточную шелуху и т.п. Эти твёрдые части больно ранят, царапают слизистую рта ребёнка, отчего он выплёвывает всю кашу, будучи сам не в состоянии отделить мелкие жёсткие частички от всей массы в ложке.

Родители обычно кричат при этом на ребёнка, заставляют его вновь съесть кашу. Ребёнок, естественно, раздражается, плачет не только из-за неприятного ощущения, но и из-за чувства обиды, из-за той несправедливости, с которой с ним обходятся. В результате завтрак испорчен, ребёнок расстроен. Мама кипит оттого, что недавно выстиранная рубашка или костюм непоправимо заляпаны выплюнутой кашей и испачканы шоколадкой, которая не в состоянии была примирить ребёнка с болью и обидой.

А всего этого легко избежать, выполнив второе правило.

Третье. Долить молока, варить, чтобы получилась не клейкая слизистая масса, а жиденькая, почти текучая кашица, которую можно даже пить и совсем легко проглатывать.

Четвёртое. Теперь надо довести кашицу до вкуса. Очень осторожно подсластить, но так, чтобы сахар не чувствовался, а лишь отбивал сыроватый привкус разваренного зерна. Затем слегка ароматизировать анисом или бадьяном, корицей, а если их нет, то высушенной лимонной или апельсиновой цедрой, растёртой в порошок. Если и её нет, то взять свежую цедру лимона, апельсина, отварить её в четверти стакана воды и влить ложку-две этого густого ароматного навара в кашицу, хорошо размешав её. Теперь приятная консистенция, мягкость каши

придут в соответствие с приятным вкусом.

Для улучшения вкуса годится всякий другой фруктово-ягодный ароматизатор, мармелад (разваренный) или же сливки и масло (их вводят в готовую кашу некипячёными, ибо сливки не выносят кипения – теряют свой сливочный вкус).

Такая овсяная каша, без сомнения, будет воспринята ребёнком с радостью, а возможность менять её ароматизаторы поможет тому, чтобы она не приедалась.

Перловая каша

Перловка принадлежит к тому виду каш, который единодушно не любят все. «Мужицкий рис», как её презрительно величают. В основном мы встречаемся с ней в супах, где она одиноко плавает, затерявшись среди картошки, морковки, лука и других овощей.

И кто поверит сейчас, что это любимая каша Петра I?

Но это действительно так. Только многие разучились варить перловку, как рожь, пшеницу и полбу, джугару и многие другие злаки. Вот и лежит она в магазине, ждёт своего звёздного часа, пока какая-нибудь расторопная старушка не купит целый мешок этой крупы… для своих кур. Так ценный «человечий» продукт идёт на корм скоту лишь оттого, что мы, люди, утратили навык его приготовления. Страдает при этом не только государство, но и мы сами.

Перловка – кладовая белка и белковосодержащей клейковины. С ней следует обращаться столь же деликатно, как с бобовыми. Надо постараться разварить её, не давая завариться каждому зерну в несъедобную твёрдую «пулю». И тогда перловка покажет себя. Отблагодарит вкусом.

Но как по-настоящему разварить перловку? Что для этого надо сделать? Почему, сколько бы мы ни варили перловку, она продолжает нам казаться невкусной?

Прежде всего, мы совершенно забыли и потому преспокойно пропускаем один очень и очень важный момент в приготовлении перловой крупы, о котором ещё в XII-XVII веках знали карелы, коми, пермяки и который не был свойственен русской кухне, а потому стал постепенно исчезать из практики уже в XVIII веке, вместе со старой новгородской культурой, вобравшей в себя отчасти бытовые навыки финно-угорских народов.

Приём этот должен применяться ещё до варки перловой

крупы и состоит он в вымачивании её в холодной воде в течение 10-12 часов.

Иными словами, перед тем, как готовить перловую кашу, следует заранее залить холодной водой, замочить предназначенную для варки крупу. При этом замачивать надо не на глазок, а один стакан (200 мл) перловой крупы залить ровно одним литром воды и оставить, повторяю, не менее чем на 10-12 часов. Пусть стоит в кухне с вечера всю ночь!

Утром воду надо будет слить, а вымоченную крупу засыпать в подогретое до 40° молоко (в два литра молока, в нашем конкретном случае).

Таким образом, пропорции для правильной варки перловки точные и ясные, и их нетрудно запомнить:

1 стакан крупы,

1 литр воды для замачивания,

2 литра молока для варки.

Как затем варить?

Пока молоко не закипит и не прокипит после этого 5 минут, варят непосредственно на наплитном огне, в кастрюле без крышки. А затем закрывают кастрюлю крышкой, снимают с огня и переставляют в большую кастрюлю с кипящей водой, то есть в так называемую водяную баню. Это делается для того, чтобы каша, варящаяся в молоке, не подгорала, не садилась бы на дно, а молоко бы не убегало, и чтобы за такой кашей не надо было бы непрестанно следить, не считая того, что время от времени подливать выкипающий кипяток в большую кастрюлю с водой.

Варка перловой каши в водяной бане должна продолжаться 6 часов. Предвижу крики: «Невероятно!», «Ужасно долго!», «Кто же это будет делать?» – и тому подобные. Не надо паниковать: весь реальный расход времени на варку перловой каши практически сводится к какому-нибудь десятку минут: залить водой (две секунды), слить воду (одна секунда), всыпать в молоко и вскипятить (шесть-семь минут), переставить в водяную баню (пять секунд), ну и, конечно, перед едой размешать придётся (две минуты хватит?).

Всё остальное время перловая каша «делается сама»: вымачивается и варится без присмотра. Конечно, дома должен всё время кто-то быть: всё-таки огонь горит. Но этот кто-то (бабушка, отец-пенсионер, школьник, идущий во вторую смену, студент в период экзаменационной сессии, женщина в декретном отпуске и т.д.) может спокойно заниматься другими своими хозяйственными, учебными или служебными делами, зная лишь время, когда ему нужно уделить одну-две минуты перловой каше.

Если же речь идет об общепите (а мы должны добиться, чтобы

общепит, наконец, готовил по всем правилам), то там ни о каком расходе времени и говорить нечего: день, когда повара будут готовить перловку, можно будет засчитывать им, как выходной!

А теперь несколько слов о заправке. Для перловки, как для всякой уважающей себя каши, заправка, разумеется, своя, индивидуальная. Когда каша готова (а готовность устанавливается как по времени, так и по появлению у каши красивого, благородного бежевого цвета с палевым оттенком), её снимают с огня, дают постоять под крышкой минут десять, перекладывают из кастрюли (эмалированной) в фаянсовую или фарфоровую посуду, подливают немного сливок, кладут сливочное (и только сливочное!) масло и старательно размешивают до равномерной консистенции и цвета.

А потом – едят! Едят как совершенно самостоятельное блюдо, едят не просто, а с наслаждением, переживая (да, именно переживая) каждый маленький, необычайно нежный, приятный глоток. Пережёвывать – нечего, в идеале вся каша должна превратиться в нежную, тончайшую пасту, которая сама собой растворяется во рту.

Еда настоящей перловой каши – это своего рода кулинарное переживание, открытие нового кулинарного мира для тех людей, кто в спешке привык глотать невкусную еду и не только позабыл, но и утратил радости ощущения вкуса, аромата, нежности обычной пищи, связывая эти понятия исключительно с какими-нибудь редкими и недоступными продуктами.

Я хочу, чтобы каждый, кто прочтёт эти строки, непременно приготовил бы самостоятельно хотя бы один раз перловую кашу по вышеуказанному и единственно для неё правильному способу. Только один раз! Второй раз убеждать и упрашивать уже не придётся.

И чем больше будет людей, лично убедившихся в том, что каша – это не навязчивая «нагрузка» к блюду, а само по себе незаурядное блюдо, ценное своим растительным происхождением и протеиновым содержанием, которые способны соответственно отражаться в превосходном вкусе, – тем более высокие требования мы сможем справедливо предъявлять окружающему нас общепиту и быть непримиримее к тому браку, к той порче продуктов, которая нередко допускается в силу не только небрежности и недобросовестности, но и в силу просто-напросто неумения, незнания, кулинарной некультурности и неквалифицированности.

И последнее, о чём необходимо предупредить: правильно приготовленная перловая каша сильно разваривается, увеличиваясь в объёме. Полукилограммовой стандартной пачкой

крупы можно накормить 20 человек! Это сводит стоимость одной порции до фантастически мизерной цены, а при употреблении на это количество каши четырёх литров молока, пакета сливок и 200 граммов сливочного масла доводит стоимость одного блюда всего-навсего до 8-9 копеек! (Правда, в доперестроечных ценах – Ред.)Пусть об этом серьёзно подумают те, кому доверено важное дело питания трудящихся.

Я уверен, что это блюдо высоко оценят прежде всего шахтёры, металлурги, механизаторы, строители – все, кому приходится работать в условиях повышенных или сильно пониженных температур, испытывать большие физические нагрузки и затем отмываться от производственной грязи, масел, пыли и копоти – в бане или под душем.

Перловая каша после парилки – лучшая, испытанная пища и во вкусовом и в физиологическом отношении: она начисто снимает усталость, напряжение, даёт огромный протеиновый заряд, нормализует кровообращение, заставляет смотреть на жизнь веселее.

Если вы, попробовав настоящей перловой каши, будете теперь читать в исторических романах, что перловка была любимой кашей Петра I, то вам станет понятным, что это не домысел какого-нибудь досужего романиста, ибо отныне вы будете точно знать, о какой перловке идёт речь. А вот сам романист, повторяя с чужих слов эту историческую истину, подобной каши никогда не едал!

Манная каша

Манной каше особенно не повезло с приготовлением. И вот почему.

Что такое манная крупа?

Это пшеничная мука твёрдых пшениц крупного помола. На два класса выше крупчатки. Такая мука всегда считалась дорогой, редкой в старой России. Только в советское время манная крупа стала широкодоступным, дешёвым продуктом. Поэтому навыков её варки традиционно не сложилось. Поскольку это не крупа, а мука, то есть молотое зерно, то варить его легко. Оболочки нет, она не мешает, варка идёт быстро, за несколько минут, и поэтому, кажется, никаких проблем и никакой «науки» для варки манной каши не требуется. Взял горсть-две, всыпал в кипяток, как бог на душу положил, и сварил.

Жидкая получилась – ничего. Ещё с десяток минут покипит – загустеет. Густая вышла, тоже исправимо, плеснул кипятка или молочка – вот и развёл до нужной консистенции. К тому же дело вкуса: один любит чуть пожиже, другой – погуще.

Какие уж тут правила? Каждый варит как ему хочется. Этим каша и хороша. Непривередливая, «демократичная». Потому и полюбили её не только домашние хозяйки, но и кухарки в столовых, больницах, домах отдыха, санаториях, особенно утром, когда времени мало, а людей завтраком накормить надо.

Но зато недолюбливают манную кашу детишки, хоть её и «сдабривают» и сахарком, и вареньем, и медком, и шоколадкой. И она принимает все эти «дары», довольно хорошо гармонируя с ними.

Зная манную кашу с детства, мы в то же время не всегда знаем её истинный вкус, так как не знаем точного правила её приготовления, пользуемся, так сказать, примитивно-любительским способом её варки, случайно получившим всеобщее распространение.

А правило это простое: варить в молоке, соблюдая пропорции: пол-литра (500 миллилитров) молока на 100-120-150 мл (0,75 стакана) манной крупы (или литр молока на 300 мл крупы). Молоко довести до кипения и в этот самый момент всыпать ситом манную крупу (не горстью, а ситом, чтобы рассеять её) и продолжать варить только одну-две минуты, всё время интенсивно помешивая, а затем закрыть плотной крышкой кастрюлю, где варилась каша, и дать постоять 10-15 минут до её полного разбухания. После этого можно сдабривать её маслом и чем угодно, делать как подслащённой, так и «луковый» вариант.

Но главное формирование вкуса произойдёт именно тогда, когда каша будет не кипеть, не «преть» под крышкой, утрачивая белки, витамины, вкус, а когда она будет настаиваться уже снятой с огня.

Вкус такой правильной манной каши резко отличается от варенной обычным способом. Это действительно каша, в которой можно различить хотя и маленькие, но отдельно существующие крупинки. Такая каша и лучше маслится, и не имеет неприятной поверхностной плёнки, которая образуется у манной каши только потому, что выделенные белки и клейковина, как более лёгкая фракция, всплывают на поверхность и здесь подвергаются усиленному испарению и распаду, интенсивно портятся с точки зрения и физиологической, и вкусовой, и, конечно, биохимической.

Манная каша, сваренная по всем правилам, лишена этих отрицательных черт. Она сильнее разваривается, чем при

кипении, ибо температура пара молока выше, чем температура самого молока, варимого при открытой крышке.

Есть и ещё один приём приготовления манной каши, сходный с описанным. Для этого манную крупу надо разогреть на сковородке вместе со сливочным маслом до лёгкого пожелтения, но не дать ей подгореть. Затем залить молоком или смесью воды с молоком, где воды было бы чуть больше половины. Заливать надо прямо на сковородке, и поэтому лучше брать глубокую эмалированную. После заливки быстро размешать и дать прокипеть две-три минуты, а затем плотно закрыть крышкой и так же выдержать до полного разбухания. Такая каша ещё вкуснее. Попробуйте и возьмите на вооружение оба эти способа, из которых первый более подходит для детского питания, а второй – для взрослого.

Как видите, варка каш заключается не только и не столько в механических приёмах и не в запоминании правильных количественных показателей, как это было при работе с тестом, а в гораздо большем числе таких мелочей, деталей, подробностей, которые даже не всегда можно точно описать словами и которые составляют чисто кулинарные особенности, суть кулинарного дела, ремесла, искусства. Вот почему варка вообще и варка каш в частности – следующий, более высокий этап кулинарного мастерства.

Супы

По почему изложение приёмов варки мы всё же начали с каш, а, скажем, не с супа? Ведь как будто бы варить его менее сложно, и кроме того, суп – первое, а каша – второе блюдо. Не логичнее ли было бы начинать рассказ с супа? Не сложнее ли приготовление каши?

Нет. Не сложнее. В кулинарном отношении намного проще. И мы совсем не случайно начали рассказывать о кашах как о первой ступеньке варки.

Просто варка сама по себе сложный и многообразный процесс. Вот почему количество кулинарной специфики здесь сразу возрастает. Но каши просты по сравнению с супами. Ведь при приготовлении каш мы всё своё внимание должны сосредоточивать на одном: получении разваренного зерна в хорошем состоянии.

О воде или о молоке, в которых варится это зерно, эта каша, мы не думаем. Они в данном случае лишь вспомогательное средство, среда, которая помогает приготовлению, но к концу его

вовсе исчезает. Поэтому в процессе варки о вкусе этого компонента, о вкусе жидкости мы не должны заботиться. С супом дело обстоит как раз по-иному: там речь идёт и о вкусном приготовлении среды, жидкости, и о сохранении вкуса твёрдой части супа – мяса, рыбы, лапши, овощей, грибов, зерна и других компонентов, которые отличны друг от друга, а подчас противоположны по своим физическим и биохимическим данным, требуют разного отношения и многостороннего внимания. Уже одно это ставит изготовление супов на более высокую ступень.

Всем известна чаще наблюдаемая у детей, но также встречающаяся и у взрослых нелюбовь к суповой гуще – ко всей целиком или к каким-либо её отдельным компонентам: луку, моркови, петрушке и реже к свёкле и капусте. А есть люди, которые едят гущу, но оставляют суповую жидкость, хотя такие встречаются гораздо реже.

В чём тут дело?

Выше мы уже упомянули, что при закладке продуктов (при варке) в холодную воду происходит частичное, а иногда и полное вываривание всех питательных веществ из продуктов в раствор, в жидкую часть супа. Поэтому даже при неправильной варке эта часть делается вкуснее, насыщеннее, чем совершенно измочаленные, вываренные, лишённые питательных веществ мясо, рыба, овощи, зерно.

В связи с тем, что разные продукты имеют разную структуру и потому их температура кипения, плавления и готовности различна, получается, что в общей гуще супа одни продукты (как, например, лук) успевают полностью испортиться, а другие ещё сохраняют часть прежних качеств и вкуса. В то же время вкус всей жидкой части становится всё лучше.

Оттого-то дети, а то и взрослые отказываются от лука или моркови в супе, но едят жижу, мясо или рыбу.

Ну что же, не будем слишком к ним придираться, а постараемся извлечь из их реакции полезное указание для самих себя. Будем готовить супы и внимательнее, и правильнее, и, значит, лучше.

Что значит правильно приготовить суп?

Чтобы ответить на этот вопрос, придётся рассказать о супах поподробнее. Начну с того, что супы возникли относительно поздно. Когда-то, на заре своей истории человек не знал, что такое суп. Он питался в то время в основном фруктами, ягодами, овощами, орехами. Позднее в жизнь вторглись мясо и рыба, появился огонь. Несколько тысячелетий прошли без супа, но с запечённой твёрдой пищей в дополнение к сырой растительной. И в конце концов человек не выдержал, стал искать возможности

варить. Изобретение гончарной посуды означало столь же великий переворот в кулинарии, как и открытие огня.

Там, где гончарной посуды не было, человек создавал каменную. Эта древнейшая посуда и по сей день считается лучшей для приготовления супов и вряд ли сможет быть превзойдена. Но она была известна малому числу народов и сравнительно короткое время.

Настоящий расцвет супов начался лишь за 100 лет до нашей эры на Востоке, в Китае и смежных с ним странах Азии, а в Европе и того позднее: в Южной Европе с XV-XVI веков, после изобретения фаянса и знакомства с китайским и японским фарфором и после создания обливной, эмалированной посуды. Но и эта датировка даёт лишь приблизительное представление о том, когда появились настоящие супы. Их же более широкое распространение в народе относится к ещё более позднему времени – к XVII-XVIII векам.

Конечно, и в глубокой древности, до изобретения гончарной посуды, человек умел варить и кипятить воду и вместе с ней другие пищевые продукты в полых деревянных, бамбуковых и других сосудах, опуская туда раскалённые на костре камни. Но что это был за суп? Даже древний, первобытный человек не ел его, а вылавливал и съедал ценную варёную гущу – мясо, рыбу, целые овощи. Настоящий же суп мог возникнуть только после того, как появилась неокисляемая, крепкая и химически чистая посуда, а человек научился разделывать пищевые продукты, выбирать из них наиболее пригодные части, нарезать, постигать природу разделки и её влияние на вкус. К этому подошли лишь 400-500 лет тому назад. Значит, суп как блюдо молод.

Кроме того, суп – блюдо оседлого человека. И он остаётся таким до наших дней. Только в прочной, постоянной семье едят суп регулярно. Отсутствие супа в доме – один из первых показателей и признаков семейного неблагополучия.

Вот почему сделать суп дано не каждому. Его может сделать человек, не только знающий, точнее, многознающий, но и спокойный, уравновешенный, уверенный, стабильный по своему нраву, по своей психике и в то же время не лишённый творческой жилки, кулинарной и общей одарённости. Вот, оказывается, сколько качеств надо иметь, каким комплексом их надо обладать, чтобы приготовить «простой суп».

«Не много ли чести?» – спросит иной читатель.

Нет. Не много. «Простой суп» вовсе не простое дело. Вернее, если суп получается простой, то это не суп, его лучше не делать.

Суп надо готовить так, чтобы это блюдо каждый раз, каждый день несло здоровье и праздник, чтобы оно было желанным,

чтобы его с нетерпением ждали, чтобы его подавали не кое-как, а, как и подобает важному блюду, торжественно.

Не случайно для подачи супа на Востоке была изобретена фарфоровая чаша-самовар «Хо-го», а в Европе супница – большая овальная фарфоровая кастрюля с крышкой, которую мы теперь можем увидеть лишь в сервизах. Именно в этой посуде подавался горячий суп прямо на стол, чтобы в присутствии всех членов семьи хозяин или хозяйка торжественно разлили его по тарелкам – дымящийся и дразнящий своим ароматом. В этой традиции было заложено не только уважение к семье, но и уважение к нелёгкому труду хозяйки, к её главному кулинарному произведению дня – к супу, без которого, как это понимал каждый, не будет ни работы, ни радости.

Вот почему и в столовых, ресторанах суп должен готовить повар более высокого класса, чем кашевар.

Кашевара можно сравнить с фельдшером, костоправом, имеющим иногда больший жизненный опыт, чем врач, и знающим до тонкостей какую-нибудь одну операцию, которую и врач не всегда выполнит столь же быстро и безболезненно, ибо не тренирован на ней ежедневно многие годы. Но фельдшер не видит сути болезни, не умеет поставить диагноз, не может безошибочно определить, что важно в жалобах больного. Для этого нужны высшие знания, для этого мало одного лишь опыта, а нужно понимание принципов медицины.

Так и с супом. Чтобы сварить его (не один вид, а любой из супов), нужно быть поваром – иметь высшее кулинарное образование, быть своего рода «доктором» в области кулинарии.

Выходит, как бы мы ни подходили к этому вопросу, супы – более высокий этап по сравнению с варкой каш, и потому мы переходим к ним после длительной психологической подготовки, которая, хотя и не полностью, всё же заменяет опыт.

Варка супов

Конечно, речь идёт о настоящих, вкусных, добротных супах, а не о том, что в народе принято называть баландой. Супы весьма легко низводятся до уровня примитивных и невкусных блюд, если их готовят без достаточной квалификации и, главное, без понимания их специфических свойств. Замечено, что вкусные супы удаются далеко не всем поварам и что многим их приготовить гораздо труднее, чем какое-либо сложное второе

блюдо.

Поэтому в большинстве случаев супы готовят спустя рукава – зачем возиться, когда хорошего результата всё равно нелегко добиться: сплошь и рядом в столовой и дома супы становятся самыми невкусными, неаппетитными блюдами. Их едят потому, что «без супа нельзя», «надо что-нибудь горячее», «с супом обед сытнее», «зимой обязательно нужен суп», и по другим подобным соображениям, весьма далёким от вкусовой оценки. И так мы к этому привыкли, что на наших банкетах, вечерах, званых обедах, именинах, днях рождения и в других торжественных случаях супов обычно не бывает. Их не подают, как блюда «слишком простые», а предлагают либо одни закуски, либо закуски и горячие, так называемые «вторые блюда». Между тем приготовленный по всем правилам и с высокой степенью умения суп – это украшение стола, действительно первое по своим вкусовым качествам блюдо.

Но приготовить хороший суп – великое искусство, которое требует особого внимания и времени. Главное то, что в супах высокое качество даётся труднее, чем во всех других блюдах, из-за целого ряда обстоятельств.

Коротко об обстоятельствах.

Первое. Супы удаются тем лучше, чем в меньшем объёме они варятся. Лучше всего готовить суп не более чем на 6-10 порций одновременно, то есть в кастрюле (или в котле) максимум на 10 литров. Значит, домашний суп, сваренный на 3-5 человек, предпочтительнее всякого иного.

Второе. Посуда для супов должна быть обязательно глиняной (фаянсовой, фарфоровой), каменной или эмалированной, но ни в коем случае не металлической без всякого покрытия. Особенно вкусными получаются супы в каменной посуде, используемой и по сей день кое-где на Кавказе. Таким образом, имеет значение не только материал и покрытие, защищённость внутренней поверхности посуды, но и её толщина, а отсюда и её теплоёмкость и теплопроводность. Чем медленнее и спокойнее кипит суп, тем он вкуснее. Ещё лучше, когда он не кипит, а томится.

Третье. Соотношение воды и остальных продуктов в супах должно быть точно сбалансированным. К концу варки количество жидкости на порцию не должно превышать 350-400 миллилитров. Минимум же жидкости – 200-250 миллилитров на порцию. При этом во время варки нельзя ни отливать, ни добавлять жидкость – и то и другое значительно ухудшает вкус. Но именно это условие почти никогда не соблюдается ни в общественном питании, ни в домашнем хозяйстве. Правильно соразмерять количество воды и

других продуктов в супе необходимо до начала варки с учётом того, сколько воды выкипит в процессе приготовления.

Как можно заметить, три главных предварительных условия не касаются собственно поварского искусства, а связаны, так сказать, с техническими условиями варки: временем, посудой, огнём, водой и объёмом. В быту ими сплошь и рядом пренебрегают, тем более что в поваренных книгах о них не упоминают вообще или говорят такой скороговоркой, что они остаются незамеченными. Кроме того, имеется ещё несколько чисто кулинарных правил, которые также необходимо учитывать.

Вот шесть этих правил шесть заповедей по порядку.

Первое. Для супов необходима высокая свежесть всех продуктов и тщательная их обработка, удаление всех дефектов путём чистки, обрезки, скобления. Продукты для супа следует отмывать не только от внешней грязи, но и от постороннего запаха, что далеко не все умеют и желают делать. Разделку надо вести очень тщательно: каждый из кусочков мяса, рыбы, овощей, положенных для супа, должен быть предварительно полностью вычищен, промыт и обсушен, только затем все компоненты заливаются водой.

Второе. При разделке продуктов должна строго соблюдаться форма нарезки, характерная для данного супа, ибо она влияет на его вкус. Это значит, что в один вид супа надо класть, скажем, луковицу целиком, а в другой измельчать её; в один суп морковь надо класть целой, в другой – кубиками, в третий – соломкой и т.д. и т.п. Это не внешние украшательские, декоративные отличия, а требования, диктуемые вкусом и назначением блюда (супа).

Третье. Закладка продуктов в суп должна вестись в определённом порядке, так, чтобы ни один из компонентов не переваривался и чтобы весь суп не кипел слишком долго, а поспевал бы как раз тогда, когда сварились все его компоненты. Для этого повар должен хорошо знать и помнить время варки каждого продукта, каждого компонента.

Четвёртое. Солить суп надо всегда в конце приготовления, но не слишком поздно, в тот момент, когда основные продукты в нём только что сварились, но ещё не переварились, не переспели, а способны впитать соль равномерно. Если суп бывает посолен слишком рано, когда продукты ещё твёрдые, то он дольше варится и бывает пересолен, так как соль в основном остаётся в жидкости, а если суп посолен слишком поздно, то делается одновременно и солоноватым (жидкость) и безвкусным (гуща).

Пятое. При варке супа необходимо непрестанно наблюдать за ним, не давать ему перекипать, часто пробовать, вовремя

исправляя допущенные ошибки, следя за изменением вкуса отвара, за консистенцией мяса, рыбы, овощей. Именно поэтому суп считается неудобным блюдом у поваров, ибо он не отпускает от себя ни на минуту. В домашней, да и в ресторанной практике нередко этим пренебрегают, бросая суп на произвол судьбы. Хороший же повар не считается со временем, готовя суп, зная, что эти «потери» окупятся с лихвой отличным качеством.

Шестое. Самый ответственный момент наступает после того, как суп в основном сварен, посолен и остаётся буквально несколько минут – от 3 до 7 – до его полной готовности. За это время надо, как говорят повара-практики, «довести суп до вкуса» – придать ему аромат, запах, пикантность в зависимости от его типа и требований рецепта, а также от индивидуального мастерства повара, от его личного вкуса и желания. Обычно именно эта заключительная операция удаётся немногим, и как раз на этом этапе суп можно основательно испортить. Между тем повар с тонким вкусом именно в этот завершающий момент, внося разнообразные приправы, пряности, способен превратить, казалось бы, заурядное суповое блюдо в шедевр.

Наконец суп готов, снят с плиты, но и после этого настоящий повар не спешит подавать его на стол. Он обязательно перельёт его побыстрее в супницу (или «переложит» твёрдую часть отдельно, а жидкостью зальёт), даст ему постоять под крышкой от 7 до 20 минут, чтобы суп настоялся, чтобы пряности и соль равномерно проникли в мясо или другие компоненты, чтобы жидкая часть супа была не водянистой, а приобрела бы приятную густоватую бархатистую консистенцию (именно при переливании супа в супницу происходит загущение жидкости, её перемешивание).

Такой суп обладает выраженным ароматом, нежностью, мягкостью, правильной температурой и потому хорошо воспринимается органами осязания, обоняния и пищеварения. Многие супы продолжают «созревать» и будучи разлитыми в тарелки (делать это надо ни в коем случае не металлическими, а эмалированными, фарфоровыми или деревянными половниками). Теперь осталось только положить в них зелень укропа, сельдерея, петрушки, сметану, лимон, раствор фруктовых левишников, а иногда и гренок, хлопьев, пошированных яиц – и суп приобрёл наконец вкусовую законченность и цельность.

И ещё одно свойство, одну особенность имеют супы. Особенность, которая превращает их в привилегированные блюда. Супы не рекомендуется разогревать. Лучше всего их есть сразу после приготовления. Даже очень хорошо приготовленные супы ухудшают вкус после разогревания.

Только один вид супа – суточные щи (постные, на грибном отваре с кислой капустой) – улучшает свои вкусовые качества через сутки (не более!), разумеется, при правильном хранении: в стеклянной, эмалированной или глиняной, то есть неокисляемой, посуде. Отсюда понятно, почему супы не любят готовить к банкетам: их нельзя, как закуски, приготовить заранее за сутки и поставить в холодильник.

Уже из этого весьма беглого перечисления основных правил приготовления супов и их свойств видно, насколько сложное, а главное, трудоёмкое и капризное блюдо суп и как много мы обычно упускаем, готовя его кое-как, наскоро, не по правилам.

Конечно, у каждого конкретного супа имеется ещё много маленьких секретов приготовления, которые легко даются человеку внимательному, наблюдательному и освоившему приведённые выше основные правила.

В мировой кулинарной практике известны полторы сотни типов супов, которые подразделяются более чем на 1000 видов, причём каждый вид имеет ещё и несколько подвидов или вариантов. Так, например, щей имеется 24 варианта, ухи – 18, борщей – 22. Но резко отличаются друг от друга, разумеется, лишь типы супов. Из 150 мировых типов только у народов нашей страны насчитывается примерно 90. Видов и вариантов в нашей стране несколько сотен. Их частенько ошибочно считают разными супами. Например, суп с картофелем, суп с клёцками или суп с вермишелью. На самом же деле это вовсе не разные супы, а совершенно одинаковые или один вид. Готовятся они по одному и тому же технологическому правилу и имеют одинаковый набор компонентов по их кулинарной сути. Из всего многообразия, из подлинного калейдоскопа супов мы и в общепите и дома пользуемся от силы двумя-тремя типами, а то и одним, употребляя лишь его разные варианты. Это, конечно, нерационально. Вот почему освоение новых видов и типов супов и их широкое внедрение как в общественное, так и в домашнее питание – наша общая, всех затрагивающая задача.

А теперь несколько сугубо практических советов.

Когда лучше всего есть суп?

Конечно, днём, идеально в 13 часов дня. Рано утром суп есть нерационально. Он перегружает желудок отдохнувшего от сна человека и снижает работоспособность в самые лучшие, самые «светлые» производительные часы суток. Вечером, в ужин, суп также не следует есть – он утяжеляет желудок, вызывает быстрый сон, но одновременно ускоряет процесс пищеварения во сне, что иногда ведёт к нарушению сна, просыпанию среди ночи или очень рано утром. Тарелка супа в обед (полная, добрая, «с

горкой») – вполне достаточная норма в сутки. Супы лучше всего делать густыми, чтобы это была гуща (овощная) с небольшим количеством навaристой жидкости, а не жидкость сама по себе типа бульона.

Как рассчитать количество жидкости в супе?

Есть простой, даже примитивный, но зато абсолютно верный способ: влить в кастрюлю столько тарелок (полных!) воды, сколько намечено получить порций. Лишняя вода выкипит во время варки, а оставшаяся вместе с гущей составит как раз полную тарелку!

Как подготавливать, нарезать овощи для супа?

В хороших поваренных книгах всегда указывается форма нарезки овощей для супа, ибо от формы зависит вкус. Чтобы самому выбрать форму нарезки, надо вначале посмотреть, каков общий состав супа, а именно внимательно прочитать рецепт.

Чем больше компонентов в супе, тем он должен быть насыщеннее и вкуснее. Значит, при большом количестве компонентов нарезка должна быть крупнее, при малом – мельче. Это общее правило. Если суп овощной, овощи режутся как можно мельче. Если же суп крупяной, пельменный, клёцечный, то овощи всегда кладутся целиком: целая морковь, луковица, репа, картофелина и т.д.

Почему?

Да потому, что вкус пельменного супа должен создаваться пельменями, крупяного – крупой, мясного – мясом, а не овощами, роль которых в этом случае состоит в том, чтобы скромно дополнять, аккомпанировать во вкусовом отношении, а не выделяться.

Порядок закладки в суп компонентов обычно указан в поваренных книгах, надо только им не пренебрегать. Если же в рецепте их нет, то надо исходить из времени варки имеющихся компонентов и закладывать их так, чтобы они поспели в одно время.

Таблица времени варки каждого продукта обычно имеется в поваренных книгах. Но этими таблицами, к сожалению, почти не пользуются. Поэтому приведем типовой порядок варки супов с мясом, с рыбой и чисто овощного.

Мясной.

1. Налить воды (или кипятку), положить мясо, довести до кипения.

2. Добавить целую луковицу или мелко нарезанный лук и одновременно морковь (целую или соломкой), петрушку, редьку,

репу, свёклу. В это же время или раньше в супы закладывают такие овощи, как бобовые и кислую капусту. Но чаще их готовят отдельно, параллельно с основным супом в другой посуде и смешивают вместе к концу приготовления.

3. Через 30 минут можно закладывать картофель, крупы – пшеницу, рис, гречку.

4. Через 35-40 минут после начала варки можно вносить свежую капусту разных видов, кабачки.

5. Через 45 минут – 1 час – помидоры, солёные огурцы, яблоки (кислые).

6. Через 1 час 20 минут – пряности (вторая закладка лука или лук зелёный, чеснок, укроп, соль). В это же время или чуть раньше из супа вынимают луковицу, положенную целиком, чтобы она не распалась, и её вываренные с неприятным вкусом листья не портили бы суп. Про такой суп у нерадивой хозяйки русская половица говорит: «Больше расплюёшь, чем съешь».

Рыбный.

1. Налить немного воды, посолить круто, дать закипеть, положить мелко нарезанный лук, картофель дольками, брусками или кубиками, морковь соломкой.

2. Через 15 минут после закипания положить рыбу, нарезанную одинаковыми кусками (размером – не более 10х4 см), проварить 10-12 минут, добавить в процессе варки лавровый лист, перец, петрушку, эстрагон, укроп.

3. В зависимости от желания добавить один из следующих компонентов:

а) солёные огурцы, огуречный рассол или лимон и проварить 1-3 минуты;

б) томатный сок 0,5 стакана или пасту 2-3 ложки и на медленном огне согреть, но не доводить до кипения.

Овощной.

От двух до семи овощных компонентов закладываются так, чтобы они были сходны по времени их варки: например, все корнеплоды закладываются одновременно и раньше, чем капуста и другие нежные овощи. Лук закладывают первым и мелко нарезанным. Варят овощи на медленном огне до мягкости, затем солят их, добавляют сметану, пряности. Овощные супы самые быстроваркие.

Приведённый типовой порядок варки супов даёт возможность каждому человеку приготовить по крайней мере два десятка

самых различных супов разного состава, консистенции и вкуса.

При всей сложности создания хорошего вкуса у супов, при всей их капризности к условиям (свежесть продуктов, правильная посуда, достаточное время) супы обладают одним крайне удобным свойством – они очень гибки и подвижны в своих комбинациях, и поэтому, чтобы приготовить вкусный суп, нет необходимости зазубривать его точный рецепт. Надо только усвоить вышеприведённые правила, понимать их значение и помнить порядок закладки продуктов в супы основных типов. Остальное – результат вашего свободного творчества.

Но поскольку у начинающих кулинаров весьма сильно развито преклонение перед определённым рецептом, укажу на те способы улучшения и варьирования вкуса супов, на те методы изменения их композиции, которые обычно не входят ни в какие рецепты поваренных книг и которые в то же время дают каждому новичку прекрасную возможность стать «оригинальным» создателем супа и тем самым быстрее привыкнуть к самостоятельной и более разнообразной готовке, быстрее отрешиться от того, чтобы педантично держаться за рецепт, как слепой за стену.

Главная возможность вариации супов и улучшения их вкуса заключается не в изменении и пополнении их твёрдой части, а в изменении привычного состава жидкой.

Этот секрет уже не из области азбуки. Прийти к мысли о самой возможности видоизменения жидкой части трудно, ибо эта часть по традиции самая стабильная. Есть народы, делающие супы только на воде, например, такова русская национальная кухня. Есть народы, делающие супы преимущественно на молоке, как это принято в эстонской национальной кухне и отчасти в финской. А есть и такие национальные кухни, которые допускают приготовление супов и на квасе, и на пиве, и на овощных или фруктовых соках, или же вовсе не употребляющие воды в супы, а заливающие отдельно приготовленную твёрдую часть (иногда даже не отваренную, а либо сырую, либо поджаренную), кислыми молочными продуктами: айраном, катыком, сметаной. Таковы среднеазиатские национальные кухни, где сырые измельчённые молодые овощи, залитые катыком, дают летний холодный суп чалоп, а поджаренные кусочки мяса, сваренные в кипятке с жиром и овощами, образуют шурпу.

Есть, наконец, ряд древних национальных кухонь, которые разработали исключительно виртуозную и сложную структуру суповой жидкости, предусматривающую тончайшие растворы из смеси воды, яичного желтка, различных кислот, типа лимонной, молочной, а также введение кисло-молочных продуктов, которые

не свёртываются даже при температуре кипения! Но этому предшествуют тонкие кулинарные «фокусы» с использованием крахмалистых слизей, отваров, яиц и с применением иных приёмов (например, введение в суп мелких камешков, тонких осиновых палочек, серебряных предметов), которые задерживают тот или иной процесс или, наоборот, ускоряют его.

Таким образом, кулинарное творчество ряда народов доказывает, что вкус супа можно полностью изменить, используя различные жидкости (или добавки к ним), не касаясь при этом состава твёрдых продуктов. Вариации с жидкостной частью меняют вкус супа в целом, и это даёт возможность совершить буквально переворот в приготовлении супов, позволяет новичку стать сразу гроссмейстером, минуя стадию и разрядника и мастера.

Итак, внимание! Вот несколько конкретных рецептов быстрой трансформации обычных, приевшихся супов в абсолютно новые по вкусу.

Введение молока и кисломолочных продуктов

Ели ли вы рыбный суп с молоком? Или молочный суп с рыбой? Нет? Кажется невозможным? Невкусно?

А вот попробуйте. Вы сварили обычный рыбный суп, то есть отварили рыбу с овощами или крупой (лук, морковь, картофель, рис) в течение 10-12 минут. Слейте жидкость супа или лучше выньте из него рыбу, ибо овощи не помешают. Рыбу отложите в отдельную тарелку или миску. Теперь возьмите четверть или полстакана холодной кипяченой (обязательно!) воды и тщательно разведите в ней столовую ложку муки (пшеничной, рисовой, ржаной – всё равно). Взболтайте! Чтобы мука разошлась равномерно. А теперь влейте эту жидкость в кипящий на тихом огне суп без рыбы и размешайте. Проварив две-три минуты при помешивании, влейте в тот же суп пол-литра молока и доведите смесь до кипения, продолжая её помешивать.

Как только спустя пять-шесть минут появятся первые признаки кипения, ложкой попробуйте суповую жидкость (она должна быть чуть остывшей, а не сильно горячей). Если во время пробы вы не почувствуете ни вкуса молока, ни вкуса рыбного супа, а увидите, что создался какой-то неизвестный вам, но явно приятный симбиоз, появилась некая нерасторжимость новой суповой жидкости, значит, всё в порядке и можно опускать в суп

рыбу. Суп, теперь уже с рыбой, надо прогреть одну-две минуты, и он готов. Дайте ему постоять, как и всем супам, минут 10, а потом ешьте на здоровье. Ручаюсь, что это доставит вам новое кулинарное удовольствие.

Казалось бы, маленький приём, почти незаметный, – вынуть рыбу (раз!), ввести ложку муки (два!) – мелочь, но зато полная гарантия, что молоко не свернётся, и, кроме того, вкус абсолютно новый.

В противном случае даже очень свежее молоко в 50 случаях из 100 свернётся при слишком резком контакте с рыбным бульоном, не говоря уже о том, что вкуса, который получился у нас, и бархатистости, которая принесёт вам удивление и удовольствие, конечно, при быстром, поспешном соединении молока с бульоном не получится.

По этой же схеме можно вводить молоко и в овощные супы из корнеплодов, но без кислых овощей.

Другой кулинарный фокус с супом можно проделать уже не со сладким, а с кислым молоком или с каким-нибудь кисломолочным продуктом – катыком, сметаной, сузьмой.

Здесь ещё проще. Но вкус отменный.

Возьмите такой набор продуктов: картофель, морковь, лук, помидоры. Всего буквально по штучке-две. Этот суп удобен, когда мало овощей, а накормить надо несколько человек. И добавьте к этому набору один-полтора стакана риса. Овощи порежьте как можно мельче, только не спешите с помидорами, их надо закладывать в самом конце.

Налейте много воды, засыпьте в кипящую воду рис, сварите его до полуготовности, затем добавьте овощи (по уже знакомым нам правилам) и варите на большом огне при открытой крышке, чтобы вода выкипела почти вся. Как только это произойдёт, влейте в получившуюся жидкую кашу пол-литра сметаны или пол-литра – литр катыка или простокваши. Ваш суп готов. Его жидкая часть почти без воды, кисломолочная. И вкус весьма необычен и дразняще аппетитен. Попробуйте. Не забудьте только посолить в конце варки.

По простоте приготовления этот суп народов Памира как раз для новичков в кулинарии. Здесь не придётся доводить до вкуса суповую жидкость. Это сделает за вас сметана или простокваша. Можно добавить чеснок, петрушку, укроп в горячую кашу до заливки сметаной, и вкус ещё более улучшится: станет «густым», «сильным», «ярким».

Введение яиц и яичных изделий

Обогащать вкус суповой жидкости яйцом издавна стремились кулинары и Востока, и Западной Европы. И хотя шли они при этом разными путями, но пришли к одному решению, к одному принципиальному выводу: создать яичную эмульсию, которая сможет растворяться, но не свёртываться в горячей воде, возможно лишь с помощью растительных масел, кислот и небольшой дозы (иногда капли) алкоголя.

Открытие это было сделано в разных концах света и в разное время. В Азии, в Армении и Грузии, – во времена аргонавтов, за несколько веков до нашей эры; в древних Мидии и Ассирии, может быть, и ещё раньше. Но здесь оно мирно дремало в течение почти двух с половиной тысячелетий, обогатив лишь местное меню народов Ирана, Закавказья и Турции несколькими видами супов, в жидкость которых вводили либо один желток, либо желток с небольшой частью белка, либо всё яйцо целиком или же только белок.

В Европе, в Испании в XVII веке (на Балеарских островах), спустя две тысячи лет, повторили то же кулинарное открытие. Однако здесь оно послужило основой для создания всем знакомого ныне майонеза и приобрело тем самым широкую и прочную мировую известность. Но до создания яично-эмульсионных супов в Европе дело не дошло. Развести яйцо в воде до коллоидального состояния, так, чтобы оно не могло свёртываться даже в горячей воде, европейские кулинары не считали возможным. Остановились… на майонезе. В супы же они сочли возможным вводить лишь целое, не растворённое, а так называемое пошированное яйцо, то есть такое, которое плавало в супе, не свёртываясь.

Для этого часть суповой жидкости уже совершенно готового супа отливают из кастрюли в широкую фарфоровую или фаянсовую чашку, добавляют туда немного винного уксуса или лимонного сока (полстакана на пол-литра – литр супа), взбитого предварительно с ложечкой подсолнечного или оливкового масла, и, размешав всё это, спускают туда свежее яйцо. В этом и состоит один из секретов: не вбивают туда яйцо, а спускают.

Это значит, что яйцо вначале аккуратно разбивают и так же аккуратно переливают в блюдце или отдельную чистую тарелку, с тем, чтобы желток не разбился, а плавал бы на белке. Затем, когда в другой миске будет подготовлена смесь супа с винным уксусом, туда с блюдца осторожно переливается, или, как говорят повара, спускается яйцо.

Это и есть поширование.

Какой же смысл в этой тонкости?

Если яйцо сразу вбить в готовый кипящий или горячий суп, оно моментально свернётся, и, кроме того, свернётся крайне некрасиво: какими-то сероватыми нитями, жгутиками, узелками, не говоря уже о том, что оно станет невкусным, а для самого супа от него не будет никакого толку: получится просто инородная и не подходящая по вкусу добавка.

Если же мы выливаем яйцо в смесь супа (воды) и кислоты, да ещё взбитой с маслом, да со слегка ослабленной температурой по сравнению с горячим супом, то яйцо не только не свернётся, но от кислоты приобретёт эластичность и усилит свой яркий блестящий цвет. Кроме того, оно сварится как раз так, что будет и не жидким и не твёрдым, а медузообразным. А потому и в супе оно будет плавать не на поверхности, а в середине жидкости, как подводная лодка. Такой суп очень эффектен.

То, что кислота создаёт условие для пошировання, – это ясно. Но зачем переливать яйцо из особой тарелки в чашку, а не сразу вбивать его в неё? Уж этот-то приём на первый взгляд кажется абсолютно лишним. Однако в кулинарии не бывает ненужных мелочей. Именно в них подчас заключается ключ к важному результату.

Если попытаться сразу вбить яйцо в чашку со смесью супа и кислоты, то оно, во-первых, может растечься, а если это произойдёт в отдельной тарелке, то яйцо можно заменить другим. Следовательно, одна из причин этой манипуляции – предосторожность, всегда нелишняя в кулинарном деле, где испортить легко, а исправить трудно либо невозможно.

Но это не всё и не главное.

Главное в том, что, как бы осторожно мы ни старались вбить яйцо в чашку, мы не можем изменить законов физики. Яйцо может не растечься, а у умелого кулинара никогда не растечётся, но оно неизбежно будет падать по вертикали с ускорением силы тяжести согласно с известным законом Ньютона! А это значит, что яйцо неизбежно пробьёт тонкий слой уксусно-масляной лёгкой плёнки, которая будет плавать на поверхности супа, и попадёт непосредственно в суп, в воду. Таким образом, все наши предосторожности окажутся лишними. С таким же успехом можно было бы просто вбивать яйцо в суповую кастрюлю. Следовательно, мы так же испортим яйцо в супе.

Древнейшие цивилизации Азии создали ещё более сложную и вместе с тем ещё более простую комбинацию для введения яйца в супы. Яйцо вначале взбивают, причем желток и белок раздельно, а затем соединяют. Так получается немного дольше, но зато намного лучше, качественнее и вернее. Затем во взбитое яйцо добавляют лимонной, гранатовой или винной кислоты

(гранатовый сок, винный уксус, кислое сухое вино) и вновь взбивают в однородную массу – жидкость. Это первый шаг, первый этап.

Второй шаг – сделать саму жидкость супа, бульон (воду) более плотной перед тем, как вводить туда яйцо. Этот приём нам уже знаком – он заключаетя во введении в суп (воду) мучной подболтки. Но нельзя распускать муку в горячей воде – из этого ничего не выйдет, ибо мука заварится в сгусток или катышки. Надо развести муку в холодной кипячёной воде, а затем эту смесь влить в горячий суп и размешать. Муки должно быть больше, чем для рыбного супа с молоком, – две-две с половиной ложки на литр.

После этого наступает третий этап, третий шаг.

Вводить взбитое яйцо даже с кислотой и даже в уплотнённый суп всё же опасно: яйцо свернётся – уж очень оно нежное, а суп (вода) слишком горяч. Что делать?

Выход был найден. Он оказался, как всегда бывает в таких случаях, очень простым. Вся тонкость состоит в том, что надо отлить из основной массы часть супа в чашку и смешать её со взбитым яйцом. Супа должно быть чуть больше половины по сравнению с яйцом, причём чуть больше не по весу, а по объёму. А раз яйцо во взбитом состоянии с кислотой резко увеличило свой объём, то супа надо взять примерно 65-70 процентов, но не больше. Только в этом случае яйцо не свёртывается, а… прекрасно соединяется с водой в коллоидальный раствор. Надо лишь тщательно его взбить. А затем уже эту яично-суповую смесь влить в остальной суп. Растворённое таким образом яйцо окончательно теряет способность свёртываться, попадая даже в горячий готовый суп, снятый с плиты. Так возникли многие армянские, грузинские, турецкие, персидские и молдавские супы.

Что касается супов курдов, арабов, айсоров и сирийцев, то в них чаще всего вводят только один желток. Это намного легче. Кроме того, введение целого яйца даёт несколько худший вкус, требует больше соли и кислоты.

Следует помнить, что, вылив яично-кислотно-суповую смесь из чашки непосредственно в горячий суп, необходимо непрерывно энергично размешивать его деревянной ложкой не менее 5-7 минут. Только после этого можно быть спокойным, что яйцо не свернётся. Зато суп приобретает удивительно упругую и плотную, абсолютно эластичную консистенцию, не говоря уже о совершенно необычном вкусе.

Надо иметь в виду также и то, что супы с растворённым яйцом требуют, чтобы их бульон приготавливался с повышенным количеством лука (три-пять луковиц на 1 литр воды). Таково одно

из оригинальнейших достижений кулинарного изобретательства прошлого – яичный суп.

Впоследствии в Европе это достижение кулинаров Древнего Востока было развито и дополнено новыми элементами – взбитое по-восточному яйцо стали соединять и с кислым молоком, и с пивом и вводить в этом составе в супы, особенно хлебные. Это тоже дало интересные вкусовые эффекты, пополнило репертуар супов.

Остаётся сказать пару слов об упомянутых нами хлебных супах.

Они просты по композиции и технологии. Но здесь важна предварительная подготовка материала, сырьё.

Для хлебных супов нужен не всякий хлеб, а тщательно просушенные сухари из хорошо пропечённого ржаного хлеба. Такие сухари надо сушить самим и специально. Пользоваться чёрствым хлебом для хлебных супов нельзя. Будет невкусно, даже противно. Зато правильно сделанный хлебный суп – объедение.

Прежде всего позаботимся о сухарях. Буханку свежего чёрного хлеба надо нарезать на тонкие узкие ломтики и высушить на слабом, щадящем огне в духовке, не дав хлебу подгореть.

Эти душистые рассыпчатые сухарики залейте крутым кипятком и оставьте на два часа. Можно, чтобы ускорить выстойку, размолоть их в кофемолке или в кухонном комбайне и залить кипятком. Тогда масса приготовится быстрее. Но надо не просто размочить сухари. Необходимо, чтобы они созрели в студенистую массу, которая приобретает особый вкус. А созревание это требует времени, минимум час для размолотых сухарей.

Затем надо поставить эту студенистую хлебную массу на слабый огонь, причём всё приготовление обязательно идёт в эмалированной посуде. Здесь надо быть особенно внимательным.

Хлебная масса должна разогреваться, но ни в коем случае не закипать. Поэтому-то её и заливают если не кипятком, то обязательно кипячёной водой.

Хлеб – уже готовый, испечённый (то есть своего рода прокипячённый!) продукт. Ещё раз его вскипятить – значит испортить, разложить на составные части. Таким образом, кипение в хлебных супах исключается. Иногда их готовят и в водяной бане.

Как только хлебная масса прогреется, в неё добавляют немного сахара, ещё лучше мёда или того и другого. Затем вводят сухофрукты, чаще всего изюм, груши, чернослив, фрукты, не имеющие кислоты, или же свежие яблоки сладких столовых

сортов, вроде коричного, также лишённые кислинки. Можно вводить и сливу, и любое некислое варенье – айвовое, клубничное, вишнёвое, грушевое, из жёлтых слив и т.п. В процессе медленного прогревания хлебная масса должна органически соединяться со сладкой фруктово-медовой частью.

Только когда произойдет полная диффузия, хлебный суп приобретёт свой настоящий вкус и превратится в лакомство.

Весьма часто этого момента (а он определяется только пробой и навыком) так и не дожидаются и едят суп, сваренный фактически наполовину, полуфабрикат, считая, что и так вроде бы получилось неплохо. Но этот момент настанет лишь тогда, когда вы, помимо указанных компонентов, добавите к хлебному супу ещё пряности – корицу, бадьян, гвоздику – каждой на кончике ножа, а сверху положите хорошо взбитые крепкие сливки (одну-две большие ложки).

Тот, кто ни разу в жизни не пробовал настоящего хлебного супа («супа» лишь по названию, а по существу – лакомства), тот допустил, несомненно, пробел в своем кулинарном и вкусовом образовании.

Мы подробно остановились на варке разных продуктов и особенно на приготовлении супов, исходя из значения их в кулинарном искусстве.

Теперь, когда мы тем самым прошли как бы экватор в нашем кулинарном курсе, мы смело можем переходить к более сложным кулинарным приёмам – к жарению и тушению.

Глава шестая
(Жареное и тушёное: когда, как и почему?)

Жарение

Жарением называют все процессы, все превращения с продуктами, которые происходят в раскалённом масле.

Другими словами, любая варка в масле, на масле и даже в парах масла (но без участия воды или иной жидкости) называется жарением.

Таким образом, к жарению не относится всякое выдерживание или поджаривание продуктов на огне, как считают обычно люди, не знакомые с кулинарным искусством. Жарить без масла нельзя. Без масла и без жидкости можно печь, запекать, гриллировать (обжигать), но только не жарить. Второй важный признак жарения – наличие посуды и огня, нагревающего эту посуду. Отсюда посуда – важный элемент процесса жарения. Поскольку масло может лучше всего кипеть в металлической посуде, то жарят, как правило, именно в ней – чугунной, медной лужёной, баббитовой, алюминиевой и реже в чугунной эмалированной. В керамической и каменной посуде жарить неудобно, да и нельзя.

Посуда различается не только по материалу, но и по форме, что связано с разными видами жарения: в большом, в среднем или в малом количестве масла. Посуда как бы приспосабливается к разному его количеству. Поэтому она разделяется на плоскую (сковороды) и глубокую – котлы (казаны), кастрюли, сотейники, фритюрницы, которые отличаются друг от друга высотой, объёмом, а также толщиной и формой дна. Последнее отличие наиболее важное для процесса жарения.

Как видим, по сравнению с варкой жарение более однообразный кулинарный процесс. Но от этого он не становится менее сложным. В кулинарном отношении это чрезвычайно ответственный, даже в известной мере коварный процесс, где в большей степени, чем во всех других, от повара требуется внимательность, сосредоточенность, где ни на минуту нельзя отвлечься от плиты, нельзя позволить себе быть рассеянным. Чуть зазеваешься, и блюдо подгорит или даже вовсе сгорит, хотя буквально минуту тому назад оно не было ещё готово.

Зато при жарении нет необходимости в особом полёте мысли, как при варке супов или тушении. Здесь знай крепко три-четыре правила, держись твёрдо отработанной технологии, проявляй

внимательность, быстроту реакции, владей хорошо техникой – и успех будет обеспечен.

Поэтому жарение хорошо удаётся натурам реалистичным, физически крепким и спокойным – сангвиникам.

Жарение, с точки зрения кулинарного искусства, разделяется на шесть категорий: обжаривание, поджаривание, пассерование, пряжение, жарение во фритюре и жарение в парах масла.

Границей между ними служит соотношение масла и жареного продукта. Если масса продукта доминирует, а масса масла ничтожна, то происходит обжаривание и поджаривание; если масло и поджариваемый продукт незначительно отличаются друг от друга по массе, то мы имеем дело с пассерованием, а если масло значительно преобладает над массой каждого обжариваемого кусочка, то это уже пряжение или жарение во фритюре.

Во всех видах жарения, однако, крайне важно соблюдать одно условие. Это *перекаливание масла* (или жира), на котором вы хотите что-либо изжарить. Прежде чем начать жарить, надо перекалить масло, жир. И только когда они будут подготовлены, класть на сковородку или в казан картофель, мясо, рыбу, тесто – словом, всё, что вы намерены приготовить.

Что же такое перекаливание и почему оно необходимо?

Начнём с конца. Всем известно, что ничто так быстро не чадит и так часто не подгорает, как масло, жир и жаренные на них блюда. Все так называемые запахи кухни на 90 процентов состоят из чада, запахов пригорелых или подгоревших блюд, из духа жареного масла, разносящегося быстрее и сильнее, чем пары варёных блюд.

Однако так бывает не на всякой кухне. У хорошего повара ничто не пригорает, и масло ведёт себя дисциплинированно, ибо этот повар знаком со всеми приёмами, с техникой жарения. Он не просто бросает на масляную сковородку кусок рыбы или картофель, а жарит по всем правилам.

И прежде всего перекаливает масло. Только перекалённое масло не горит, не дымит, не чадит и остаётся прозрачным, чистым от начала до конца приготовления. Вот почему две-три, максимум четыре-пять минут, потраченных на перекаливание масла или жира, с лихвой окупаются тем, что блюдо не только поспевает быстрее, но и не подгорает, не портится, и за ним бывает легче следить. Не говоря уже о том, что всё жаренное на перекалённом масле или жире не имеет неприятного привкуса и запаха и не отражается отрицательно на пищеварении.

Налейте подсолнечного масла на сковороду слоем в полсантиметра толщиной и сделайте средний огонь, чтобы масло

нагревалось, накаливалось, но не кипело. Внешне оно останется неподвижным, но через две-три минуты посветлеет, а еще через пару минут над ним покажется белый, едва заметный, но едкий дымок. Бросьте в масло щепотку крупной соли. Она с треском отскочит от поверхности масла, а если и упадет в него, то издаст характерный стреляющий звук.

Это означает, что масло перекалилось. Из него выжарились, выпарились излишняя вода, газы, случайно попавшие взвешенные частицы и всякие иные примеси. Оно стало чище, плотнее и однороднее. Теперь оно уже не будет изменяться в процессе дальнейшего нагревания, и на нём легче будет жарить.

Другой способ улучшения масла состоит в использовании не одного вида масла или жира, а смеси разных жиров или масел.

Обычно это парные смеси – подсолнечное масло и бараний жир, подсолнечное масло и свиное сало, оливковое масло и куриный жир, говяжий жир и горчичное масло и т.д. и т.п. Такие смеси не так горят, а после перекаливания приятны по своему запаху.

Третий способ улучшать масло – это добавлять к нему в момент перекаливания в небольших количествах пряности (лук, чеснок, анис, фенхель, семена укропа), которые надо вынуть через три-четыре минуты, так как они сгорают, обугливаются. Эти пряности придадут маслу аромат, сделают его чище, а также отобьют специфические запахи у подсолнечного масла, свиного сала, бараньего жира, хлопкового масла.

Только после подготовки масла можно приступать к жарению, пассерованию, пряжению.

Конечно, существуют некоторые виды жарения, например, жарение блинов, когда масло вроде бы не нуждается в особой подготовке. Но это только так кажется. Масло при жарении блинов наносится на сковороду с помощью срезанной наполовину луковицы, как щёточкой, таким тонким слоем, что оно успевает перекалиться, пока мы зачерпываем и наливаем на сковороду тесто. Кроме того, прижимая луковицей масло к сковороде, усиленно размазывая его, мы одновременно прижариваем и лук, вводя тем самым в этот тончайший слой масла пряности. Таким образом, все приёмы классического жарения сохраняются, но они проходят так быстро и замаскированно, что человек незнающий просто не замечает их, а выполняет механически.

При жарении никогда не спешите класть продукт в холодное, не согревшееся на сковороде масло. Не подливайте масло в процессе жарения, а рассчитайте заранее, сколько вам его понадобится. Если жарить придётся много, то сразу же подготовьте побольше перекалённого масла (налейте его толстым

слоем) и продолжайте готовить на нём все ваши продукты в несколько партий, «смен», не подливая нового, холодного масла и не смешивая его с остатками перекалённого на сковороде. Именно в этом случае возникнет чад.

Надо учесть, что перекаливание лучше, чище происходит не на сковороде, а в казанке, сотейнике, кастрюльке. Поэтому можно заранее перекалить там масло и пользоваться им при жарении на сковороде или же всё обжаривание вести только в казанке.

Вид, форма посуды всегда тесно связаны с видом жарения. Так, все более или менее быстрые процессы жарения ведутся на сковородах. Медленные, более затяжные процессы жарения требуют уже казанка, котла, сотейника, то есть более глубокой посуды и более толстого слоя масла. А сверхбыстрое приготовление (за 1 минуту) путем жарения возможно лишь при сверхглубокой посуде (фритюрнице) со сверхглубоким слоем кипящего масла! Что же касается общей подготовки посуды для разного жарения, то она одинакова для всех видов жарения – во-первых, посуда должна иметь по возможности толстое дно или утолщённое по сравнению с остальными её частями. В тонкостенной посуде не жарят. Во-вторых, она должна быть безупречно чистой: тщательно отдраенной, до блеска (внутри!), а также не иметь зазубрин, выбоин, царапин на дне. Именно царапины на металле – один из главных источников пригорания пищи ко дну посуды.

Кроме того, посуда для жарения должна быть обязательно очищена от образующейся тончайшей коричневой плёнки. Металл должен быть ничем не покрыт. Обычно же хозяйки чистят посуду снаружи до блеска, но не обращают внимания на то, что внутри она хотя и чиста, но имеет разные полосы, пятна тёмно-желтоватого цвета, оставшиеся от масла. Такие пятна несмываемы. Их можно очистить лишь абразивным способом: не вымыть, а счистить, стереть, соскрести. Это нелегко, поэтому лучше не допускать их возникновения.

Для этого надо жарить только на перекалённом масле. Протирать посуду сразу после жарения. Не чистить её ножом, не царапать. Не мыть горячей водой, когда она жирна, а снимать масляный слой бумагой, ветошью, тряпочкой. Вообще стараться как можно меньше мочить металлическую посуду, держать её сухой и чистить сразу же после того, как кончилось приготовление, не оставляя на несколько часов, а тем более на сутки нечищеной.

Когда посуда и масло (жир) подготовлены, можно приступать к выбору самой технологии жарения. Здесь всё зависит от того, что мы хотим готовить и для чего нам это нужно.

Например, мы намерены пожарить картофель.

Но для чего? Чтобы сразу поесть жареной картошки или чтобы затем потушить её? Нужна ли нам картошка как гарнир к мясу, рыбе или как самостоятельное кушанье?

Всё это отразится на выборе способа жарения. Надо будет либо поджаривать, либо обжаривать, либо жарить во фритюре. То же самое происходит и при приготовлении мяса. Для чего нам надо его жарить?

Если для дальнейшего тушения, то мы должны быстро, но сильно обжарить его со всех сторон на сильном огне. Если для того, чтобы съесть как жареное мясо, то жарить или на сковороде, или в парах масла в духовке (если это к тому же крупный кусок целиком). Если это овощи, то выбор метода зависит не столько от наших желаний, сколько и в основном от дальнейшего использования этих овощей.

Для супа – пассерование.

Для еды непосредственно – поджаривание.

Для гарнира – пряжение или фритюр.

Для последующего тушения – обжаривание.

В чём же состоят особенности каждого из видов жарения?

Обжаривание

Ведётся, как правило, на сковороде, реже в казанке, на сильном огне в небольшом количестве масла с основной целью создать корку, защитное покрытие, герметическую оболочку на продукте, но не допустить прожаривания внутри и выжаривания, истекания сока из мяса, овощей, рыбы.

Поэтому обжаривание длится не более 2-3 минут, и при этом продукт всё время переворачивается так, чтобы ни одна его сторона, ни одна поверхность не осталась бы необжаренной. Лучше всего отработать этот процесс на ровном кубике или прямоугольнике, вырезанном из картошки.

Показатель обжаривания – зарумянивание, коричневато-блестящая корочка с краснинкой (у мяса) и золотистостью (у картофеля). Обжаривание совершают для последующего тушения, а иногда перед варкой.

Картофель обжаривают крупными ломтями, брусками до образования плотной корочки. Мясо – крупными и средними кусками. Обжаренное мясо должно набухнуть, увеличиться в объёме.

Жарение, поджаривание

Поджаривание обычно бывает продолжением обжаривания и применяется чаще для овощей, рыбы, тестяных изделий, реже для мяса, которое легко переходит границу между обжариванием оболочки и выжариванием сока. Поэтому поджаривания мяса куском лучше избегать, не имея большой практики. Чаще всего поджаривают фаршеобразные изделия из мяса, рыбы, творога, овощей. Это котлеты, биточки, сырники, имеющие ту или иную защитную оболочку (из муки, панировочных сухарей, яйца, кляра), которую вначале укрепляют путём быстрого обжаривания, а затем продолжают жарить на более умеренном огне и под крышкой, с гораздо большим количеством масла, чем при одном обжаривании. Поэтому обжаривание и поджаривание в таких случаях в домашней кухне сливаются в один процесс, начало которого идёт на сильном огне и без крышки, а основная часть на умеренном огне и отчасти под крышкой. В ресторанной кухне обжаривание всегда отделяют от поджаривания. Их ведут в разной посуде, и обжаренное изделие перекладывают в другую посуду, где продолжают уже жарить. Это исключает подгорание, делает жареный продукт ровным по цвету, по консистенции.

При поджаривании надо обязательно постоянно следить за продуктами и время от времени перевёртывать. Отходить от плиты нельзя.

Поджаривание занимает всегда не более 7-10 минут, максимум 12-15. Этого времени в большинстве случаев достаточно для готовности. Мясо же при поджаривании всегда остаётся внутри сырым. Вот почему те, кто не любит такого мяса, не должны даже пытаться приготовить его путём жарения.

Пассерование

Этот вид жарения тоже вспомогательный, как и обжаривание, но противоположен ему. Цель пассерования – сварить мягко, нежно продукт в масле. Для этого надо, чтобы масло не жгло, не обугливало поверхность продукта, следовательно, его берут больше, чем для поджаривания, а температуру, огонь делают как

можно меньше. В то же время и продукт стараются измельчить, чтобы маленькие кусочки лучше обжарились на нежарком масле. Наконец, чтобы ещё более смягчить процесс, пассерование ведут обычно не на сковородках, а в сотейниках, кастрюльках. Пассеруют чаще всего открытые фарши или овощи, а из овощей обычно лук или морковь для супа, гарниров, для начинок в пироги.

Пассеровка даёт золотистую окраску, нежную консистенцию и не приводит к образованию корочки, столь характерной для всех жареных продуктов. Пассеруют без крышки, изредка помешивая, причём продукты должны быть как бы полупогружены в масло (обычный слой масла для пассеровки – от 0,5 до 0,8 сантиметра, чаще около 1 сантиметра, не выше!).

Пряжение

Пряжение – наиболее древний вид жарения в русской кухне. Он возник в конце XV – начале XVI века, в то время как жарение в его современном виде стало применяться на столетие позже. Само слово «жарить» не существовало в русском языке до XVII века, а говорили «пряжить» и жареное называли «пряжмо». Но теперь этот способ либо забывается, либо применяется без прежнего названия.

Пряжение происходит сразу же в толстом слое перекалённого масла – не менее одного сантиметра толщиной (а то и полутора-двух). Решающее условие пряжения то, что пищевой продукт опирается на дно посуды, лежит на нём, жарится, хотя и окружён со всех сторон маслом. При этом и обжаривание, и само жарение совершенно не разделяются, а составляют один процесс – пряжение – и происходят в одной и той же посуде, в одной и той же среде (масле), при одной и той же температуре – на среднем, достаточно интенсивном огне.

При пряжении подгорание практически исключено.

Опущенный в большое количество масла свежий кусок рыбы, мяса, картофеля равномерно и быстро покрывается со всех сторон плотной, крепкой, но не твёрдой и не зажаренной коркой, а затем продолжает полуподжариваться-полупассероваться, так что масло постепенно проникает в толщу продукта.

Пряжение – самый удобный и самый универсальный вид жарения. Пряжить можно картофель и другие овощи, мясо, рыбу, тесто, изделия с начинками (пирожки, пельмени), фаршеобразные

изделия (котлеты, битки, сырники), изделия из пюре (например, картофельное пюре сформировать в шарики и спряжить). Иными словами, пряжить можно всё, кроме блинов и оладий, то есть плоских тестяных изделий, нуждающихся в особо тонком слое масла, чтобы тесто могло свободно растечься по сковороде.

Почему же в таком случае пряжение не сохранилось, уступило постепенно место другим видам жарения?

Во-первых, относительно больший расход масла при пряжении, чем при поджаривании. С этого и началось. Жадность у одних, бедность у других заставили предпочесть худшие, но дешёвые способы жарения более выгодному, удобному, но и более дорогому – пряжению.

Во-вторых, необходимость особой посуды – казанков и кастрюлек с выпуклым, полукруглым (полусферическим) дном, с толстыми стенками, особенно утолщёнными в донной части. Когда из экономии масла пряжить стали меньше, то и выпуск посуды для пряжения уменьшили, а затем и вовсе прекратили.

В-третьих, необходимость пользоваться при пряжении только перекалённым маслом. Чем реже пряжили, тем больше забывали, как надо перекаливать масло, пока наконец новые поколения совершенно не перестали применять и перекаливание и пряжение как способ приготовления жареной пищи.

Жарение во фритюре

Жарение во фритюре по смыслу то же пряжение. Но только при полнейшем преобладании масла (среды) над продуктом. Во фритюре пищевое изделие или продукт должен плавать, должен быть целиком погружён в масло, но не достигать дна посуды, не опираться на дно. Этот способ пришёл в русскую ресторанную кухню уже в XIX веке из французской кухни, когда у нас о русском пряжении почти забыли.

Фритюр – это обычный свиной почечный, нутряной жир, растопленный, процеженный и раскалённый в объёме не менее одного литра (1 кг), помещённый не в круглую кастрюлю, а в особую овальную фритюрницу.

Обжаривание во фритюре идёт сверхбыстро: от нескольких секунд до минуты, максимум двух. Продукты просто погружаются в раскалённый жир и мгновенно свариваются в нём, покрываясь нежной, красивой и ровной золотистой корочкой.

Так жарят в основном тестяные изделия – слоёные пирожки с

начинкой, пончики, хворост, ресторанный картофель к гарнирам, некоторые овощи, чтобы они хрустели, рыбу в кляре и в тесте, фрукты в тесте (яблоки).

Вынимать и опускать продукты во фритюр лучше не ложкой и даже не шумовкой, а специальной сеткой. На сетке же и обсушивают от излишнего масла всё, что жарится во фритюре, прежде чем подать блюдо на стол.

Жарение во фритюре удобно и быстро при большом поточном производстве. В домашнем хозяйстве им можно воспользоваться лишь когда много гостей, по большим праздникам. Зато в этом случае оно незаменимо: жарение идёт быстро, продукты получают красивый вид, стандартность их точно выдерживается. Фритюр, само сало, можно использовать многократно, сохранять в холодильнике в застывшем состоянии неделю-две, а по надобности вновь разогревать бесчисленное количество раз, иногда лишь процеживая после интенсивного жарения.

Жарение на парах масла в духовке

Это самый редкий ныне вид жарения. Он требует, во-первых, особой посуды – латки (овального чугунного блюда) или очень глубокой тяжёлой большой сковороды, в крайнем случае противня.

К жарению на парах масла прибегают тогда, когда надо зажарить домашнюю птицу целиком, или «жилик», изолированную анатомическую часть мяса животного (ногу, лопаточную часть, бедро и т.д.), то есть большие куски, не менее одного килограмма, а лучше двух и более.

В этом случае латка ставится на среднюю ступеньку духовки, в неё кладётся птица или мясо, которые обливаются регулярно через 5-10 минут маслом, салом, стекающим в латку. В результате нагревания жира в латке и жира, стекающего с мяса сверху, в духовке создаётся в условиях раскалённого до 280-300°С воздуха своего рода масляное парообразное «облако» вокруг мяса или птицы, и они жарятся очень своеобразно, приобретая особый, приятный вкус.

Все такие блюда (независимо от того, из птицы они или из мяса) носят название жаркого, то есть жаренного в пару жира или в масляном пару.

Несколько слов о времени жарения и о способах определения готовности блюда.

Выше уже было сказано, что скорость жарения зависит в значительной степени от способа жарения и вида посуды. Это касается в основном тестяных изделий, картофеля и других овощей, рыбы, фаршеобразных изделий и в меньшей степени мяса. Главное – создать корочку, обжарить. Это одна-две-три минуты. Затем у овощей, например, основное жарение под крышкой отнимет 7-10 минут (в зависимости от величины куска), которые будут затрачены на размягчение массы продукта под корочкой. Чем лучше и аккуратнее, полнее произведено обжаривание, тем плотнее сделана корочка, тем быстрее произойдёт и само жарение, готовность блюда. Поэтому начальная стадия хотя и короткая, но очень важная. Вот отчего при пряжении ошибок бывает меньше – там обжаривание получается полнее и аккуратнее.

Рыба обжаривается и жарится точно по тем же правилам. Но здесь надо обращать особое внимание на её панировку, на то, чтобы оболочка из муки или сухарей не треснула, не прорвалась во время жарения. Иначе сок вытечет и жарение затянется, а само блюдо станет менее вкусным.

Мясо же, которое «панирует» само себя, так как, выделяя сок, образует корочку из сока и масла, прижаренных огнём, требует большего внимания и большего времени жарения. Если пропущен момент его наибольшей мягкости, когда сок не начал ещё выходить за оболочку, то мясо становится жёстким, и его надо жарить дольше. Поэтому жарение мяса требует немалой поварской сноровки, опыта и квалификации. Проверка готовности жареного мяса производится толстой иглой. Если выступает не кровь, а сгусток сероватого сока, и игла свободно, без усилий входит в кусок, то мясо готово.

Но чаще мясо не жарят, а тушат.

Это занимает больше времени, иногда втрое-четверо, но зато даёт гарантированный эффект. Тушить можно также овощи, но рыбу не тушат, она успевает быть готовой за 5-10-15 минут и при простом поджаривании.

Тушение

Тушение – это приготовление блюда с помощью масла, воды и кислот, соединённых вместе. Оно невозможно без жарения и может быть иногда продолжением варки. Это процесс вспомогательный, а не самостоятельный и во всех случаях завершающий: соединение жарения и варки или дополнение к жарению и варке.

Тушат в основном мясо, птицу, твёрдые овощи, требующие лучшей разварки.

Цель тушения сделать продукт мягче, вкуснее, замаскировать консистенцией и вкусом невысокое исходное качество продукта. Поэтому, если повар видит, что мясо старое, неупитанное или мороженое, а не парное, то он сразу должен принять решение: либо превратить его в фарш и затем жарить, либо сразу же готовить тушёное блюдо. Дефекты сырья вовсе не освобождают настоящего повара от ответственности за качество блюда, а, наоборот, побуждают его лишь ещё внимательнее отнестись к правильной обработке. Чем хуже сырьё, тем мельче должно оно нарезаться, тем интенсивнее обжариваться и тем дольше тушиться. Только применение всех этих методов в комплексе позволит приготовить блюдо хорошего качества.

Основные условия тушения:

1. Предварительное обжаривание любого продукта или отваривание его, а затем обжаривание.

2. Соединение в одной посуде основного подготовленного (обжаренного) продукта, остатков масла и сока от его обжаривания, небольшого количества вновь добавленного перекалённого масла, а также небольшого количества воды. Общий максимум соединённой жидкой части (вода + масло) должен быть равен не более чем половине объёма твёрдой части или же чаще всего одной трети, одной четверти.

3. Плотно закрывающаяся посуда, лучше толстостенная. Во время тушения по возможности избегать поднимать крышку, смотреть, остужать блюдо.

4. Длительность приготовления – 45 минут или час и более при приготовлении на плите и до одного-полутора часов при приготовлении в духовке.

5. Прибавление в конце тушения при испарении воды – не воды, а более плотных или кислых жидкостей (сливок, сметаны, фруктового и овощного сока, уксуса, виноградного вина) в небольших количествах как для предотвращения подгорания блюда, так и для улучшения его вкуса и консистенции.

6. Все компоненты тушатся в одной посуде. Чем их больше по числу и чем они разнообразнее, тем лучше для вкуса и консистенции блюда.

7. Тушение в духовом шкафу в очень толстой и герметически закрывающейся посуде можно проводить и без предварительного обжаривания мяса, хотя лучше всё же это сделать. В этом случае мясо, овощи, иногда крупы закладываются слоями и

одновременно кладутся жиры (сало) и наливается кипящая (горячая) вода. Если при этом используется сливочное масло, его кладут не куском, как животное сало, а обмазывают им стенки котла (кастрюли) и особенно дно, а поверх плотно закладывают продуктами.

8. Вода ко всем тушёным блюдам прибавляется не холодная, а только в виде крутого кипятка.

9. В конце приготовления к тушёным блюдам можно вместе с добавочной жидкостью (соком) ввести разведённую в холодной кипячёной воде (ложка-две), молоке или сметане муку для загущения подливки.

10. Тушёные блюда непременно требуют также в самом конце добавки соли, приправ (горчицы, томатной пасты, кетчупа, кислой капусты, солёных огурцов) и пряностей (чеснока, укропа, лука, петрушки, сельдерея, красного и чёрного перца, лаврового листа и др.).

Это объясняется тем, что в процессе длительного приготовления тушёные блюда более всех других вываривaются, теряют первоначальный натуральный вкус и нуждаются в его искусственном восстановлении и дополнении. Одновременно перечисленными добавками улучшается и витаминный состав этих блюд ибо их собственные витамины почти полностью исчезают из-за длительной варки при плотно закрытой крышке, как и вообще во всякой посуде типа скороварок.

Глава седьмая
(Комбинирование основных кулинарных процессов и комбинированные кулинарные приёмы)

Теперь, когда нам известны пять основных принципов превращения сырых пищевых продуктов в готовые блюда: выпечка, запекание, варка, жарение и тушение, – можно считать, что мы обладаем фундаментом кулинарных знаний и должны уметь приготовить практически любое блюдо – первое, второе, третье (суп, жареные или тушёные мясо, рыбу, овощи и десерт) да ещё к ним хлеб, то есть полный обед собственными руками из сырых продуктов.

Наша азбука уже даёт нам возможность из букв свободно составлять любые слова, любые комбинации слов. Это умение свободно компоновать крайне важно для кулинара. Ведь в большинстве готовых блюд так и происходит – их формируют, используя не один кулинарный процесс, а два, три или несколько, переходя от одного к другому часто вовсе не по порядку. Возьмём, например, такое простое, казалось бы, блюдо, как сырники. Оно состоит из несложного пищевого сырья – творога и муки. Мы не описывали его рецепта, так можно ли его сделать вкусным, пользуясь знаниями, полученными в этой книге?

Безусловно, можно. Но как?

Один вариант – посмотреть рецепт в какой-либо поваренной книге (в любой), узнать состав и характер кулинарного действия (сырники жарят) и, пользуясь сведениями о жарении в нашей книге, приготовить это блюдо.

А можно обойтись и без готового чужого рецепта, а рассуждать так: сырьё известно – творог и мука. Но раз это блюдо называется сырники (творожники), то, следовательно, творога в них больше, чем муки. Поэтому возьмём творога массу А и прибавим к ней осторожно и постепенно муки массу В, где В всегда во много раз меньше А, поскольку В идёт лишь для скрепления, склейки массы. Тогда формула сырников окажется А + В (при В»А), и при этом величина В будет идеальной, когда А + В образуют хорошо склеенную, эластичную, единую, нерасторжимую массу, более эластичную, чем если бы мы составляли А + В не постепенным пробным подсыпанием муки, а сразу по рецепту, где А и В имели бы каждая свой точно обозначенный вес. Но А + В еще не совершенная масса для

сырников во вкусовом отношении, поэтому к ней следует добавить немного соли. Кроме того, она слишком плотная, сырая и, по-видимому, не будет быстро пропекаться. Это можно исправить, причём двумя способами. Во-первых, чисто механически – делать, формовать сырнички поменьше диаметром и потоньше, а во-вторых, добавить к ним любой разрыхлитель, как ко всякому тесту В данном случае добавить можно только соду (или аммоний, пекарский порошок), но не дрожжи, ибо дрожжи «взорвут» любую кислую среду, а творог – итог скисания молока! Естественно, что добавки искусственных разрыхлителей должны быть минимальными.

Таким образом, формула сырникового теста у нас будет в окончательном виде такова:

A + B + NaCl + NaHCO3

творог мука соль сода

Раз мы имеем дело с тестом, то и поступать должны как с любым тестом – раскатать в пласт, скажем, толщиной в 0,5 сантиметра и из этого пласта выдавить (нарезать) рюмкой или небольшим стаканом кружочки-сырники. Словом, так, как если бы мы делали вареники или пельмени.

Вот вам применение приёма из третьей («тестяной») главы. А теперь жарить. Это значит, что вначале надо подготовить перекалённое подсолнечное масло, затем жарить на нём сырники до образования румяной корочки с обеих сторон, причём избрать лучше всего самый удобный метод жарения – пряжение. Следовательно, нет необходимости запоминать рецепт, надо лишь применять в логической последовательности основные кулинарные процессы. Здесь, в случае с сырниками, нам пришлось прибегнуть к двум процессам (созданию теста) и жарению и к одному особому приёму – перекаливанию масла.

Такие особые кулинарные приёмы, как и процессы, надо, конечно, запоминать и отрабатывать отдельно, чтобы набить руку. Но их не так уж и много, в сотни, в тысячи раз меньше, чем рецептов отдельных блюд. Часть из них мы осветили (параллельно с описанием кулинарных процессов). Это приёмы защипки тестяных изделий, добавления молока при варке каш или супов, приём обращения с яично-кислотными смесями, приём варки хлебных супов и другие. Но многих приёмов мы не коснулись. Вот почему есть смысл остановиться на них подробнее, перечислить их основной набор.

I. Приёмы размягчения мяса

1. *Механические:*

а) отбивание деревянным молотком в куске,

б) измельчение скоблением и сечением,

в) провёртывание в мясорубке (молотое мясо).

2. *Биохимические:*

а) добавление в тушёное мясо пряностей и приправ, растительных кислот,

б) добавление в мясной фарш соды или поташа с выстаиванием на холоде несколько часов – до суток,

в) вымачивание мяса (особенно дичи, птицы) в молоке или в маринаде с уксусом,

г) добавление к мясному фаршу-суфле алкоголя (1 чайная ложка на 0,5 килограмма).

3. *Кулинарные:*

а) обволакивание мяса тестяной оболочкой или кляром (минеральная вода + яйцо + мука = жидкое тесто) для жарения,

б) завёртывание мяса в фольгу для запекания,

в) смешивание перед жарением мясного фарша из жёсткого мяса с мукой, моченным в молоке хлебом, тёртым картофелем или с яйцом,

г) панировка (обваливание) мяса в муке или сухарях перед жарением,

д) жарение мяса в оболочке из взбитого яйца.

II. Приёмы приготовления рыбы и отбивания рыбного привкуса

1. Все механические и кулинарные приёмы, используемые для мяса.

2. Из биохимических – пряности.

3. Из особых «рыбных» приёмов – обильная засыпка смесью лука и укропа (один стакан измельчённых растений на 0,5– 1 килограмм рыбы) и жарение в духовке на сковороде с маслом под плотной крышкой в течение 30-40 минут.

III. Приёмы приготовления начинок и фаршей для тестяных блюд: пирогов, пельменей, вареников, пирожков

Все начинки делятся на сырые и варёные или жареные (готовые).

1. **Сырые начинки** – это, как правило, однородные по пищевому составу фарши с небольшими добавками соли и пряностей, в основном перца и лука.

Так, мясная и рыбная сырые начинки состоят каждая из соответственно мясного или рыбного фарша с луком, перцем, солью, а иногда и с добавлением яиц, хлебного мякиша и зелени.

Такие сырые фарши и начинки используются либо совершенно самостоятельно для котлет, биточков, крокетов, либо для пельменей. Первые три обжариваются. Последние отвариваются.

Все эти названия (котлеты, биточки, крокеты) связаны исключительно с формой изделия, а вовсе не с особенностями приготовления или вкуса. Но они – названия – часто гипнотизируют неискушённого потребителя, которому кажется, что в них-то и заключается весь кулинарный смысл. Это не так. Всё дело в тщательном приготовлении сырого фарша. Выберите из мяса жилки и фасции, хорошо, тщательно дважды проверните его, перемешайте. Добавьте лук, перец, яйцо, хлеб, вновь промните да ещё дайте выстоять час на холоде (но не на морозе) – и фарш будет нежен, как бархат. Тогда можете либо панировать его, либо завёртывать в тестяную мантию.

Панировать – значит обвалять в муке или в сухарях, в желтке или во взбитом белке яйца, а затем опять в сухарях. Можно как угодно. Но чем больше, чем многократнее, тем лучше.

Запанируйте плоские, овальные или продолговатые куски фарша разной величины – выйдут котлеты.

Сделайте круглые плоские кружочки равной толщины и диаметра – будут битки, биточки.

Превратите фарш смоченными в холодной воде руками в длинненькие колбаски – назовут их люля-кебабом, а сформируете шарики величиной от яблока до грецкого ореха, получатся крокеты.

Все эти формы можно делать не только из мяса и рыбы, но и из круп, из картофеля и других овощей – моркови, брюквы, репы, редьки, гороха. Но только крупы должны быть уже варёными, стать кашами, а картофель и другие овощи превратиться в пюре, то есть быть сваренными, а затем растёртыми, истолчёнными и сдобренными молоком, маслом, яйцами. С кашами и пюре можно смешивать мясные и рыбные сырые фарши, и эти комбинированные фарши панировать и обжаривать, как и сырые.

Все сырые, полусырые и полуварёные фарши нуждаются в последующем отваривании или обжаривании, но уже в составе

готовых изделий: пельменей, котлет, биточков, крокетов. Комбинирование продуктов возможно не только в составе одного какого-либо фарша – рыбного, мясного, грибного или овощного, вполне допустима и комбинация двух или более видов фаршей. При этом, однако, прибегают не,к обычному перемешиванию всех компонентов в общий конгломерат, а к наслаиванию или переслаиванию одного вида фарша другим. Этот приём чаще всего используют и в общественной, и в домашней кухне для приготовления запеканок.

Их готовят в глубоком противне, который смазывают маслом или салом, а затем наполняют разными начинками – овощными, мясными, рыбными, грибными. Нижний и верхний слои запеканок всегда картофельные или из лапши, или из иного крахмалистого «материала», в середине также овощной, но не крахмалистый – луковый, капустный, между ними – рыбный, грибной или мясной.

Сверху запеканки всегда смазывают яйцом, чтобы герметизировать всё блюдо и тем самым ускорить его готовность в пределах 10-15 минут при условии, что все фарши или пюре, использованные в данной запеканке, уже предварительно сварены.

Принцип создания запеканок применяется и для приготовления многих блюд, внешне как будто далёких от них: зраз – котлет, состоящих из фарша-ядра, в котором могут быть рубленые яйца, лук, мясо, рыба, капуста, и фарша-оболочки (мясной, рыбной, картофельной), «картофельных поросят» (кусочков мяса, обернутых картофельным пюре), кюфты (фрикаделек, состоящих из овощей или фруктового ядра, например, сливы, обёрнутой смешанным фаршем из риса и мяса).

Непременным условием создания всех этих сложных многослойных маленьких «сооружений» является применение того пищевого «цемента», без которого они не могли бы просто держаться, а именно – яйца с его клеящими свойствами.

Приведём конкретный пример такого «незримого» присутствия яйца в одном из блюд «запеканочного» типа.

Небольшой кусочек свинины (100– 200 граммов) нарежьте кубиками в 2х2х1 см, поместите их на решётку духовки в открытый огонь на 10-15 минут или поджарьте на сковороде на растительном масле. Подготовленные кусочки сложите в сотейник и дайте им слегка потушиться. Тем временем отварите картофель, около 0,5–1 кг, сделайте из него пюре: промните толкушкой, добавьте, не давая остывать, кипящее молоко, измельчённый лук или луковый сок, любые пахучие растительные приправы (чеснок, укроп и т.д.) и добейтесь (добавив ложку

сметаны и пшеничной или ржаной муки), чтобы пюре у вас было плотным, но эластичным, чтобы его можно было лепить. Затем положите столовую ложку пюре на ладонь правой руки, разровняйте его слоем в 1–1,5 см по всей ладони и левой рукой положите на середину картофельного слоя подготовленный кусочек мяса. Вам теперь достаточно только сжать ладонь, чтобы мясо оказалось окружённым со всех сторон картофельной оболочкой. Подготовьте таким образом все остальные кусочки. Полученные колобки обваляйте во взбитом белке (достаточен белок одного яйца), а затем сразу же запанируйте мукой или манной крупой, то есть обваляйте в муке или крупе. Панировку белком надо делать на плоском блюде, а мукой – на доске. Запанированные колобки разложите на смазанный салом лист и поместите в жарко натопленную духовку на 5-7 минут до зарумянивания. При подаче на стол колобки можно полить сметаной, томатным соком, любой мясной подливкой, грибным соусом – чем удобнее в данный момент.

Не буду говорить о вкусе этой «запеканки». Полагаю, что каждый её испробует и оценит. Скажу лишь о том чисто кулинарно-практическом смысле, ради которого стоит делать подобное блюдо. Хорошо известно, что картофель и все блюда из него портятся буквально через 5-10 минут после их приготовления, поскольку они остывают и твердеют. О том, чтобы съесть пышное, тающее во рту картофельное пюре на другой день после его приготовления невозможно и мечтать. Но предложенная здесь «запеканка» или «картофельные поросята», как называется это блюдо, дает такую возможность. Каким образом, почему?

Да потому, что панировка тончайшим слоем взбитого белка, если она сделана аккуратно, тщательно, надёжно герметизирует пюре, и блюдо даже через час(!) всё ещё остается свежим, почти горячим и не теряет своих высоких качеств даже через сутки. Достаточно лишь на 10 минут вновь поместить «картофельных поросят» в духовку.

2. **Варёно-жареные фарши** или начинки всегда сложнее, чем сырые. Сложны они и по составу, и по затрачиваемой работе. Состав их:

либо мясной – крупяной – яичный,
либо рыбный – крупяной – яичный,
либо грибной – овощной,
либо овощной – крупяной – яичный,
либо фруктовый (варенье, мармелад).

Таким образом, в них входят всегда три компонента, не считая пряностей, масла, соли. Но главное, каждый из этих

компонентов надо:

а) отварить целиком,

б) измельчить,

в) смешать, соединить в определённой пропорции, дающей хороший вкус,

г) обжарить на масле по всем правилам, применяя приём пассерования,

д) довести окончательно до вкуса, посолив и сдобрив пряностями.

Нетрудно заметить, что начинки или варёно-жареные фарши требуют почти такой же многостепенности приготовления, как и супы, но только ещё более сложны по количеству процессов и приёмов: варка + измельчение + смешивание + обжаривание (пассерование) + доведение до вкуса.

Но это не всё. При использовании начинок необходимо помнить еще два важных правила:

1) Их надо после обжаривания освобождать от излишнего масла, либо выкладывая на сетку (сито, решето), либо на бумагу (чтобы она впитала лишнее масло).

2) Их можно закладывать в пироги, пирожки, вареники только охлаждёнными.

При нарушении этих правил тестяные изделия портятся: получают либо прободение и пригорают (если начинка излишне масляна), либо закал (не пропекаются, появляется кляклость теста и утолщение и намокание дна пирога), если начинка закладывается горячей или даже тёплой. Поэтому комбинация мясного или рыбного фарша с кашами и вызвана не только вкусовыми, но и техническими кулинарными требованиями: каша, пюре впитывают излишнее масло начинки.

Итак, приготовление любых по составу начинок не должно представлять трудностей, если нам известны основные кулинарные процессы и дополнительные приёмы, а также их порядок.

IV. Приёмы приготовления киселей, киселеобразных фруктовых гущ и кисельных компотов (приёмы крахмализации)

Кисели, как известно, варятся. И в этом отношении они несложны. Но варка их требует знания одного маленького специального приёма, без которого ничего не получится. Этот

секрет (а иногда и два) – суть киселя. Кисели состоят из четырёх компонентов – воды, ягод (или ягодно-фруктового сока), сахара и крахмала. Все они варятся вместе. Но как? В какой последовательности?

Если соединить все компоненты сразу и попытаться вскипятить, то никакого киселя не выйдет, получится нечто совершенно безвкусное.

Почему?

А потому, что не возникнет киселеобразная студенистая масса, и крахмал не растворится равномерно, а заварится в комок и даст всему вареву неприятный вкус и запах сырого картофеля. Но стоит лишь расположить эти же компоненты в определённой последовательности, как возникнет, кисель, да к тому же вкусный. Что надо сделать?

1. Сварить сироп: сахар развести в холодной воде и проварить, снять пену, уварить слегка, чтобы сироп был плотноватым, чувствовался бы.

2. Приготовить сок. Либо взять готовый (консервированный), либо отжать из свежих фруктов, ягод. Либо отварить его, но это хуже, лучше свежий. Подготовленный сок поставить вблизи от плиты наготове.

3. Приготовить крахмальное молочко.

Это и есть приём. Крахмал из расчёта от 1 чайной ложки до 1 столовой ложки развести в стакане холодной кипячёной воды (в отдельной посуде) и размешать до состояния «молока». Это даст вариации густоты киселя от совсем жиденького до густого, который можно резать, как мармелад или желе.

1 стакан крахмального молока любой густоты рассчитан на 1 литр всей остальной жидкости киселя (сиропа + сока).

4. Влить крахмальное молочко в сироп, создать киселеобразную массу.

Это тоже приём. Вливать надо в тот момент, когда сироп кипит бурно, вовсю, и тут же быстро размешивать не более 15-25 секунд, а затем погасить огонь, прекратить кипение и интенсивно продолжать мешать жидкость, вызывая её специфическое загустение.

5. Как только загустение возникло, влить в киселеобразную массу фруктово-ягодный сок и вновь интенсивно размешать, втереть его в студенистую массу. Это тоже приём, третий. Такой кисель будет, во-первых, иметь хороший вкус абсолютно свежего, а не переваренного фруктового сока или обладать запахом ягод, как будто сорванных только что, а во-вторых, не будет иметь кисельной плёнки, которая образуется при одновременной варке сиропа и ягодного сока.

Умея создавать киселеобразные массы по правилам, мы легко можем изменять густоту киселя (увеличивая количество крахмала) и его вкус (увеличивая количество и концентрацию сока).

Более того, раз вкусовая часть вливается последней, то принципиально безразлично, какая это будет часть:

а) ягодно-фруктовая (к которой мы привыкли),

б) молочно-сливочная (кисель возможен не только из молока, но и из сливок, если их влить в последний момент),

в) кофейная, какао-шоколадная (если влить кофе, какао, раствор шоколада),

г) овощная (возможны и несладкие овощные кисели, на томатном соке и др.),

д) чайная (чайный кисель, если влить крепкий чай),

е) яичная (яичный кисель, если добавить гоголь-моголь, взбитое с сахаром и лимонным соком яйцо),

ж) или даже мясная (мясной бульон киселеобразной консистенции) или крупяная (например, жидкая манная каша, внесённая в крахмально-кисельную среду).

Отсюда особенно наглядно видно, что знание принципа, основного правила, кулинарного приёма и свободное владение ими открывает возможность создания большого числа разнообразных блюд, обогащает меню и в то же время не требует зазубривания рецептов.

Такие приёмы, распространённые, например, на компоты, комбинированные с этим видом варки, дают возможность создания особо вкусных загущенных компотов. Жидкая часть их превращается в киселеобразную, а сухофруктовая – в её компонент. Достаточно только заварить жидкость готового компота, подобно соку фруктов, в кисель, а затем внести в эту массу отброшенные на время фрукты, и новое блюдо готово.

V. Приёмы приготовления подливок, соусов, заварных кремов (приёмы создания вязко-эластичных сред)

Весьма близки к варке киселей и приёмы изготовления загущенных горячих подливок, соусов, заварных кремов. Здесь в качестве крахмальной массы выступает пшеничная мука, и это уже даёт иную, не кисельную, а соусно-кремовую консистенцию. Но главное всё же не в этом, а в изменении порядка и технологии заваривания.

Для приготовления любого соуса и крема нужны три основных компонента: масло, мука, вода (или любая иная жидкость – молоко, сметана, сливки, бульон, сок, чай, какао, кофе и т.д.; в добавление к этой жидкости могут быть использованы и любые ароматические и пряные приправы). Но они лишь окраска, дополнение, важный, но всё же не основной вкусовой элемент. Порядок заваривания здесь иной, чем в киселях. Там варка начинается с воды, с самой общей (жидкой) части, а в соусах и кремах водой кончается. Начинается она так:

1) масло сливочное смешать с мукой и затем, переложив эту смесь в сотейник, нагревать её и плавить, заваривать, всё время размешивая;

2) как только возникнет через две-три минуты резиноподобная тягучая и упругая масса, быстро подливать к ней, не допуская свёртывания(!), небольшими порциями горячую кипящую воду или иную жидкость (молоко и т.д.) и размешивать как можно быстрее. Как только вновь возникает загустение, опять подливать жидкость и опять размешивать, так до тех пор, пока всё намеченное количество жидкости не будет преобразовано в крем или горячий соус;

3) если к этому фундаменту добавлять любой иной компонент, но уже не в горячем, а в холодном состоянии и просто механически перемешать его с основой, то можно получать разные соусы и кремы.

Так, если добавки будут сладкими (сахар, сливки, яичный желток, мёд, шоколад и т.п.), то получатся кремы. В этом случае в фундамент надо заложить с самого начала побольше масла и поменьше муки, а густоты достигать яйцом и сахаром. Если же к основе, в которой преобладает мука, добавлять кислые среды (сметану, огуречный рассол, лимонный сок) или же мясной сок, рыбный густой бульон, томатный сок, – то получатся различные подливки и соусы ко вторым блюдам. Для усиления их эластичности также можно добавить яйцо: как желток (чаще), так и яйцо целиком во взбитом состоянии. Кроме того, и в кремы и в соусы необходимо вводить пряности, ароматизаторы. Стоит любой соус развести бульоном или сметаной до более жидкой консистенции, как получается подливка.

Следовательно, целых три вида изделий – подливка, соус, крем – изготовляются с помощью одного и того же кулинарного приёма, лишь с незначительными вариациями.

Комбинируя указанные пять видов кулинарных приёмов с пятью кулинарными процессами, можно приготавливать почти все виды известных блюд, в том числе и десертные.

Таким образом, мы коротко остановились на основных

правилах и приёмах поварского мастерства, на том, что принято называть секретами кулинарии и без чего нельзя овладеть хорошей кухней. Мы продвинулись, следовательно, довольно далеко в нашем кулинарном образовании.

Умея варить, жарить, тушить, запекать и выпекать, зная все приёмы изготовления фаршей, начинок, вязко-эластичных сред и крахмализации, понимая, как комбинировать все эти процессы и приёмы, мы можем совершить любое превращение с любым сырым продуктом и, следовательно, найти выход из любой сложной кулинарной ситуации.

А это немаловажно.

Есть такой старый-престарый поварской анекдот, в основе которого лежит быль.

Поздним вечером в одном южном портовом городке группа моряков зашла в захудалую, грязную харчевню и потребовала еды, да как можно быстрее.

Хозяин не хотел было впускать запоздалых гостей, он собирался закрывать своё заведение на ночь, да и нечем было кормить такую ораву, почти всё было съедено, а свежие продукты завозились лишь с утра. Но гости проголодались не на шутку и грозили разнести харчевню, если им не дадут поесть. Делать нечего, хозяин мобилизовал всё, что осталось, и приготовил ужин. Гости поели, повеселели, расплатились и ушли. Следующие два дня моряки осматривали город, отдыхали, обедали в хороших ресторанах и в конце концов пришли к выводу, что более вкусного блюда, чем в ночной харчевне, они нигде не ели, поэтов решили во что бы то ни стало разыскать харчевню и допытаться у хозяина, что такое он им подавал

Когда хозяин увидел их, то спрятался. Но его вытащили из-за стойки и потребовали, чтобы он назвал блюдо, которым кормили их три дня назад.

На все требования перепуганный хозяин отвечал, что он не знает, не помнит и не может приготовить такое же блюдо. Только когда он наконец понял, что его вовсе не собираются бить, а обещают даже хорошо заплатить, он сознался, что быстро сымпровизировал блюдо из остатков всех кушаний, подававшихся в харчевне в течение дня Пропорции и приправы, которые он положил по наитию, хозяин вовсе позабыл.

С тех пор эта харчевня превратилась в дорогой ресторан и стала называться «Остатки».

Уметь сымпровизировать любое блюдо без рецепта, но вкусно – это и значит хорошо готовить.

Правда, вам, дорогой читатель, для этого придётся ещё немало потренироваться И крайне необходимо прочитать эту

книгу рядом с продуктами и плитой, готовя и экспериментируя Поваренное ремесло всё же ремесло. И, как всякое ремесло, оно требует длительной и постоянной, непрерывной тренировки, практики Но практика без знаний, без понимания существа процесса сера и скучна. Только со знанием секретов мастерства и с их виртуозным, творческим владением поваренное ремесло превращается в искусство.

Конечно, мы ещё не знаем многих областей кулинарии, например, не умеем солить, квасить, мариновать, вялить, коптить, пресервировать и консервировать. Но это, строго говоря, не относится к поваренному делу. Повар обычно получает такие полуфабрикаты и изделия готовыми для дальнейшего применения в блюдах. Вот почему мы не коснулись приготовления салатов и закусок, то есть блюд так называемого холодного стола.

Что такое холодный стол?

Это блюда, которые мы едим холодными.

Колбаса, сыр, копчёная рыба, сельдь, консервы, творог, сливочное масло – всё это можно подавать с хлебом или в комбинации с отварными овощами, салатами, винегретами. Чтобы получить сыр и колбасу, творог и сельдь, надо также делать с ними различные превращения – коптить, засаливать, выдерживать и т.д. и т.п. Но это уже лежит за пределами собственно поварских занятий. Приготовлением таких продуктов занимается пищевая промышленность, потому что они часто требуют особого оборудования (например, колбасное и коптильное производство).

Задача повара холодного стола (а такая специальность есть) сводится, следовательно, лишь к тому, чтобы нарезать, выложить, украсить, красиво подать или смешать, скомбинировать механически два-три или несколько таких «холодных продуктов». Можно добавить к ним отварных овощей, измельчённых и смешанных с соусом. А это легко сделать, зная варку и приёмы по созданию вязко-эластичных сред. Следовательно, особо заниматься техникой салатов или винегретов нет смысла. В ней нет ничего такого, чего не смог бы сделать повар, владеющий кулинарными приёмами.

Однако есть ещё одна область пищевого дела, которая хотя и не относится к поварской, но без которой в домашней кухне, в семье трудно обойтись, особенно когда речь идёт о праздничном столе. А ведь современная семья собирается вся вместе, в полном составе за единым столом главным образом по праздникам. В этом случае без кондитерских изделий не обойтись. Они-то и создают в основном атмосферу праздничного стола.

Глава восьмая
(Чуть-чуть о сладостях и кондитерском искусстве)

Мы привыкли покупать многие кондитерские изделия в магазине. Часто это оказывается удобнее, чем делать их самим. Но, как правило, ассортимент промышленных кондитерских изделий стабилен. Это прежде всего конфеты – шоколадные, карамельные и мармеладные, затем сухое печенье, вафли, пряники и бисквитные изделия – пирожные, бисквиты, торты. Местные пищевые комбинаты (а не кондитерские фабрики!) выпускают обычно разные (по названию и форме) изделия из одного и того же – песочного, слоёного или прянично-сахарного теста (от коржиков до тортов), реже распространены печенье из масляного теста и кексы из куличного, а также собственно восточные сладости: различная халва, рахат-лукум, ореховые изделия (нуга, козинаки, чурчхела, орехи в сахаре), – обычно выпускаемые лишь местными пищекомбинатами республик Закавказья и Средней Азии.

Постоянство такого набора объясняется как особенностями крупного кондитерского производства, ориентированного на изготовление определённого вида продуктов, так и условиями массового сбыта. Промышленность выпускает лишь такие кондитерские изделия, которые могут выдержать транспортировку и длительное хранение на складе и, кроме того, приспособлены для машинно-фабричного производства, для выпуска большими стандартными тиражами. Но таких изделий не так уж много. Большая часть произведений кондитерского искусства рассчитана на то, чтобы их подавали к столу чуть ли не прямо из печки, во всяком случае съедали бы в тот же день или в течение двух суток.

Таковы, например, кондитерские изделия из творога, творожные торты и пирожные, венские сдобы со взбитыми сливками, пироги из венского воздушного теста с маком и вареньем, сливочные тянучки, разнообразные помадки, яблочные и айвовые пироги-пай, фруктово-яичные торты, французский и испанский ветер и т.д. и т.п.

Кроме того, целый ряд кондитерских изделий невозможно приспособить к механизированному выпуску, и их до сих пор приходится изготовлять вручную, а это ведёт к тому, что тираж их незначителен и они быстро становятся дефицитными. Таковы, например, ликёрные конфеты. Вот почему домашнее

приготовление кондитерских изделий, если оно не дублирует промышленное, вполне оправданно и целесообразно.

Однако в связи с тем, что традиции домашнего кондитерского производства были прерваны во время войны и в первые послевоенные годы, молодое поколение даже не знает о существовании многих простых, лёгких по исполнению и доступных по пищевому сырью и цене домашних кондитерских изделий, а тем более о том, как их сделать.

В этой главе мы остановимся на изготовлении лишь нескольких подобных кондитерских изделий, ибо рассказ о всех или о большинстве потребовал бы отдельной книги, так как это особая наука, со своими, отличающимися от поварских, законами, методами и приёмами.

Поэтому испокон веков кондитер и повар были разными профессиями, которые требовали подчас разных качеств и талантов. Так, например, в Италии и во Франции в кондитеры принимали людей, умеющих хорошо рисовать, и читали им в процессе обучения курс истории архитектуры и истории искусств, преподавали рисунок, орнаментику, черчение, лепку – предметы, как будто далёкие от кухонного ремесла. В то время как повара изучали зоологию, ботанику, анатомию животных и стояли, таким образом, ближе к студентам естественно-биологических факультетов.

Чтобы наш рассказ о кондитерском деле не свёлся к перечислению рецептов, требующих абсолютно точного исполнения, мы предпошлём им общий, очень краткий обзор кондитерского дела. Только тогда читатель сможет ясно себе представить, чем должен быть занят кондитер, что он должен уметь делать, каковы его обязанности и какую долю его мастерства мы сможем показать в этой небольшой главе.

Всё кондитерское дело основано на трёх основных процессах:

1. Варка сахара и сахароподобных сред – патоки и мёда.
2. Выпечка кондитерских изделий, содержащих и не содержащих муку.
3. Приготовление и литьё различных начинок и смесей шоколадного, пралинового и марципанового типа, а также изготовление кремов сливочно-яичного типа.

Все остальные процессы либо носят подсобный механический характер, либо являются комбинациями и сочетаниями перечисленных выше.

В соответствии с этими основными процессами и само кондитерское производство подразделяется на карамельно-мармеладное, шоколадное и пирожное (включая печенье), и обычно каждым из них занимается отдельная фабрика. В

домашнем хозяйстве такого строгого деления провести нельзя. Хозяйке приходится быть мастером на все руки, и поэтому домашний кондитер волей-неволей должен разбираться во всех процессах, во всяком случае понимать их суть.

Варка сахара, патоки, мёда и всего, что можно варить в них, с ними и на них, составляет самую характерную особенность кондитерского дела.

Слово «кондитер» произошло от итальянского глагола «кандиере», что означает «варить в сахаре». Только случайным совпадением с этим глаголом латинского слова «кондитор» – мастер, приготавливающий пищу, умеющий придавать ей вкус, – как называли римляне поваров, объясняется то, что в Европе XVIII века ошибочно стали называть изготовителей сладостей не кандирами, а кондиторами, или кондитерами, ибо к этому времени каждый народ уже давно называл поваров не заимствованным иностранным, а своим собственным национальным названием: русские – повар (человек, который варит, поварит), немцы – кох (тот, у которого всё варится, кипит), французы – кулинар, или шеф де кузин (глава кухни, мастер кухни), итальянцы – куокко (кипятить, жарить что-либо на огне).

Само кондитерское искусство возникло и получило наибольшее развитие в Италии, в Венеции лишь с появлением сахара в конце XV – начале XVI века. До тех пор сладости в Европе покупали у арабов, самых древних кондитеров в мире, которым сахар был известен с 850 года. Не случайно на Востоке, в арабских странах и в Иране, до сих пор создаются самые разнообразные в мире сладости. В то время как в Европе кондитерское дело развивалось в направлении пирожных и печений, арабы первые обратили внимание на то, что варка (или плавка) сахара – кандирование – открывает широкие возможности для приготовления разнообразных сладких, десертных, кондитерских изделий и блюд.

Первыми продуктами, которые стали варить в сахаре, были соки ягод и фруктов и сами ягоды и фрукты. У некоторых народов размолотые, превращенные в пюре, у других лишь измельчённые, у третьих целиком. Так появились сиропы, мармелады, повидло, смоква, джемы, конфитюры, русские варенья, украинские сухие варенья и закавказские цукаты.

Варка сахара самого по себе, в чистом виде, или с незначительными добавками красителей, пряностей, орехов, мака, масла, молока и сливок или виноградного вина, доведённого до разной степени густоты, также дала (особенно на Востоке) целый ряд кондитерских изделий: леденцы, новот, постный сахар, помадки, тянучки, ирис, грильяж, карамель, ногул

и др.

Стоило ввести в тот же варящийся сахар новый пищевой продукт – крахмал, муку или драганты (клейковитые, клееподобные естественные растительные среды – гуммиарабик, мыльный корень, янтак и др.), как возникло новое семейство кондитерских изделий – халва, нуга, альвица, рахат-лукум и т.п.

Даже обжаривание в расплавленном сахаре или в меду тестяных изделий давало своеобразные сладкие кондитерские произведения – чак-чак, пумперникели, пиперкоки, медовые заварные пряники, тейглахи, багарджи, пахлаву и др.

Словом, сахар и его спутники, патока и мёд, явились тем фундаментом, на котором и с помощью которого стало развиваться кондитерское мастерство.

Причём было замечено, что сахар имеет свои законы кипения, плавления, тягучести, хрупкости и что его поведение в расплавленном горячем виде может быть еще более коварным, чем поведение масла. Поэтому для овладения кондитерским делом прежде всего следует изучить приёмы варки сахара и его разные состояния во время варки, иначе невозможно грамотное приготовление ни одного кондитерского изделия.

Существует сахарная шкала и специальный сахарный термометр, с помощью которого можно точно определить степень плотности сахара в любую минуту и в зависимости от этого останавливать или продолжать варку сиропа, варенья, карамели, помадки и т.п.

Но в домашнем хозяйстве готовность сахарного сиропа определяют по характерным внешним признакам, которые кондитеры называют «пробами». Всего «проб» двенадцать. Каждая из них имеет не только номер, но и собственное название, имя, которое обычно без всяких объяснений приводится в кулинарных и кондитерских книгах.

Вот что означают эти пробы:

1. *Жидкий сироп* (15° по сахарному термометру). Этот сироп не имеет липкости, его густота, насыщенность сахаром почти незаметна. Он употребляется для заливки зимних компотов и для компотов из сухофруктов, иногда для лёгких шербетов (смесь горячего сиропа с фруктовым соком).

2. *Тонкая нитка* (33° по сахарному термометру). Липкий сироп, дающий при сжимании и разжимании пальцами одной капли тонкую, быстро рвущуюся, непрочную ниточку. Употребляется для варенья из плотных, твёрдых плодов – груш, айвы, плотных яблок, моркови, а иногда для заливки зимних компотов из мягких ягод (клубники, малины), для приготовления желе.

3. *Средняя нитка* (примерно 40° по сахарному термометру). Нитка тонкая, но держится немного покрепче, Сироп этой крепости используется для варенья.

4. *Толстая нитка.*

Густой сироп, при котором пальцы разъединяются с усилием, образуя прочную и довольно толстую нитку, способную застыть. Употребляется для всех варений из нежных ягод и при консервировании большинства ягод и фруктов.

5. *Слабая помадка.*

Если опустить небольшое количество такого расплавленного сахара в стакан с холодной водой, образуется рыхлая масса, напоминающая по консистенции густую сметану. Эта проба – знак, что надо быть готовым к загустению сахара до следующей пробы. Самостоятельного значения не имеет.

6. *Помадка.*

Если капнуть таким расплавленным сахаром в стакан с холодной водой, то «капля» застывает в кусочек, похожий по консистенции на плотное масло. Эта проба очень неустойчивая, может быстро перейти в следующую, поэтому, если требуется по рецепту именно она, то надо немедленно остановить кипение сахара. Употребляется для приготовления помадки и конфетных начинок.

7. *Слабый шарик* (полутвёрдый шарик).

Сахар в холодной воде застывает до консистенции хлебного мякиша. Из него можно лепить мягкий, податливый шарик. Употребляется для помадок, тянучек, конфетных начинок, цукатных варений, смокв, а иногда для пряников (при смешивании вместе с мёдом и мукой).

8. *Твёрдый шарик* (или крепкий шарик).

Кипящий сахар в стакане холодной воды застывает в плотный твёрдый шарик, через некоторое время теряющий способность мяться. Эта проба употребляется исключительно для конфет, ириса, тянучек.

9. *Треск.*

Проверка пробы делается так: кипящий сахар берут на вилку и дуют на него изо всей силы. Если сахар моментально превращается в плёнку или в пузырь и слетает с вилки целиком, значит проба «треск» готова.

Употребляется для печенья безе, тортов, украшений и конфет.

10. *Карамель.*

Кипящий сахар, влитый в холодную воду, должен образовать кусочек, сосульку, которая не пристаёт к зубам и рассыпается на кристаллики, подобно стеклу, от надавливания или удара. Сахар

такой пробы употребляется для карамелей – конфет, леденцов, монпансье.

11. *Перепуск.*

Хрупкость сахара такая же, как и при пробе № 10, но цвет сахара уже желтовато-коричневый. Очень часто именно эту пробу – перепуск принимают за карамель, так как во многих кондитерских книгах и руководствах употребляется термин «сахар карамелизуется», что означает пожелтение и даже лёгкое пригорание сахара, его коричневение и появление характерного «карамелизованного» запаха в результате пропуска (перепуска) собственно карамельной пробы.

Перепуск употребляется для некоторых леденцов, конфет-карамелей и особенно для грильяжа, а также для подкрашивания многих кондитерских изделий, напитков (в том числе и пива) и кремов или придания им особого, «карамелизованного» аромата (например, пуншу, жжёнке). 12. *Горение. Жжёнка.*

Сахар коричневеет, и появляется едкий дымок, запах жжёного. Такой сахар разводится кипятком до образования липкого сиропа и употребляется для подкраски конфет, конфетных начинок, пряников, глазури, квасов, мороженого крем-брюле, пирожных, тортов, разных напитков и даже некоторых супов – пивных, хлебных, яичных, ягодных или сладких молочных.

Чтобы пройти все эти стадии и посмотреть, как ведёт себя сахар на практике, целесообразно взять 400– 450 граммов сахара и, разведя его в полулитре воды (500 миллилитров), поставить на сильный огонь. Как только сироп закипит и с него будет снята пена, получится проба № 1. Дальнейшее выпаривание воды даст возможность наглядно увидеть переход остальных проб из одной в другую.

При пробах № 5-6 количество воды сократится наполовину – до 240-250 миллилитров на 400 граммов сахара.

Варка сахара имеет и другие правила.

Во-первых, сахар всегда надо очищать от пены до того, как в него будут опущены другие продукты.

Чтобы облегчить съём пены (кондитеры называют её «шум», испорченное от немецкого слова «шаум» – пена), в кондитерском деле принято всегда готовить не на сахарном песке, а на рафинаде или колотом сахаре.

Во-вторых, когда сахар положен в воду, его надо всё время помешивать, чтобы он не приставал ко дну и не давал бы жёлтую окраску всему сиропу. Но как только сахар распустится в воде, сироп уже нельзя трогать, нельзя мешать его, нельзя опускать никакой предмет, ибо это вызовет кристаллизацию сиропа, его

помутнение или даже образование в нём комочков.

В-третьих, как только пена снята, необходимо специальной тряпочкой, смоченной в ледяной воде, обмыть края посуды так, чтобы на них не осталось ни одной крупинки сахара. Этот приём – главный секрет в обращении с кипящим сахаром. Если операция проведена аккуратно, то изделие удастся намного лучше. Иначе сахар начнет нарастать на краях, кипеть, гореть или превращаться в ком внутри таза, не дойдя еще до 6-й или 7-й пробы.

В-четвёртых, варить сахарные сиропы всегда надо на сильном ровном огне, не допуская его колебаний.

В-пятых, варить сахар и изделия из него надо либо в металлической толстостенной посуде с выпуклым дном (казанке полусферическом), либо в специальных латунных или медных тазах, где и форма и материал наиболее приспособлены для сахароварения.

В-шестых, в сухие кондитерские смеси, в тесто, в напитки и в пирожные правильнее всего употреблять тёртый в пудру, колотый сахар или же специальную кондитерскую (так называемую «тамбурную») сахарную пудру. Сахарный песок в кондитерском деле не употребляют как продукт, содержащий примеси и дающий сироп слабой концентрации.

Правильное обращение с сахаром – залог успеха в изготовлении в домашних условиях не только варенья, но и несложных молочно-сливочных кондитерских изделий: сливочной помадки, тянучки, грильяжа.

Помадка

Рецепт № 1.

На один литр молока – 0,5 килограмма сахара, 25 граммов сливочного масла, 150 граммов патоки (белой), 25 граммов порошка какао, 10 граммов шоколада, 0,5 пакетика ванилина.

Рецепт № 2.

Пакет сливок (250 миллилитров), 300 граммов сахара, 0,25 пакетика ванилина, шоколад, какао, жжёнка или перепуск для подкраски.

Молочная помадка

Сахар распустить в молоке, вскипятить, при пробе № 3-4 добавить масло, патоку, варить до пробы № 7, снять с огня, добавить ванилин, а также подкрасить и ароматизировать часть шоколадом, часть жжёным сахаром (перепуск).

Сливочная помадка

Сварить все компоненты (при пробе № 1 перелить в чистую посуду) и продолжать варить до пробы № 6. Затем подкрасить, ароматизировать по частям.

Дальнейшее приготовление – общее для обоих видов помадки.

Помадку-полуфабрикат выложить на мраморную доску, предварительно обрызганную ледяной водой или смазанную сливочным маслом, вымесить, пока тёплая, охладить, а затем сбивать лопаткой в более плотную массу, которую потом растирать или раскатывать скалкой, стараясь сделать её эластичной и гладкой, как тесто.

После этого, раскатав из массы узенькие «колбаски», нарезают их кусочками в 1– 1,5 сантиметра, слегка сплющивают, карбуют (то есть наносят ножом рисунок – полосы на их поверхности) и укладывают в фольгу или бумагу полуоткрытыми. Через два-три часа помадка окончательно подсыхает, «укрепляется» и может подаваться к столу.

Тянучки

Рецепт.

0,5 литра сливок (2 пакета), 400 граммов сахара, 50 граммов сливочного масла, один порошок ванилина (или ваниль), одна столовая ложка белой патоки (при её отсутствии в массу при пробе № 6 или на разделочной доске всыпают одну чайную ложку картофельной муки или же обходятся в крайнем случае без неё).

Исполнение такое же, как и помадки сливочной, только варить надо до пробы № 7. Всё время, с начала и до конца приготовления, непрерывно вымешивать деревянной лопаточкой, оттирая массу от дна, краёв кастрюли и стараясь, чтобы она не пригорела. Огонь же уменьшать нельзя. После проверки пробы вылить на деревянные планки, смазанные сливочным маслом, из которых надо составить подобие пенала (только сложить, но не скреплять!). Выскабливать тянучку-массу из кастрюли-казанка тоже нельзя – надо только лить, иначе она вся превратится в карамель и станет ломкой.

Когда тянучка остынет, можно снять или отбросить планки и затем уже нарезать длинные полосы тянучки на конфеты по 3– 4 сантиметра длиной. Резать надо непрерывно (как бы «пилить» ножом), иначе при первой же остановке нож прилипнет, и его придется отдирать с силой, что не удастся сразу, и в результате вся тянучка вытянется в длинную «верёвку», испортится.

О вареньях

Варка сахара и знание её законов, приёмов и проб имеет колоссальное значение при изготовлении различных фруктово-ягодных варений. А они по-прежнему занимают в нашей стране немалое место в домашнем быту.

К сожалению, довольно часто варенья либо делают слишком жидкими, экономя сахар, от чего они портятся, прокисая и плесневея, и «экономия» себя не оправдывает, либо варят с нарушениями правил, так что варенья сахарятся, теряют цвет, вкус, аромат.

Основное при варке варений – сделать правильный сироп (до 2-3-й пробы для твёрдых фруктов и до 4-й пробы для ягод и мягких водянистых фруктов), снять всю пену, образующуюся при варке, и не переварить варенья.

Что это значит – не переварить?

Во-первых, постараться, чтобы варенье не потеряло своего яркого естественного цвета. Потемнение цвета уже означает начало переваривания. Исчезновение естественного цвета (скажем, красного, вишнёвого, малинового) и приобретение коричневатого, желтоватого – верный признак того, что варенье переварено.

Во-вторых, варенье должно сохранять и даже усиливать после варки природный аромат ягод и фруктов. Если этого нет, если осталась лишь сладость и варенье пахнет только варёным сахаром, значит, оно испорчено, переварено.

В-третьих, ягоды, целые или нарезанные дольками фрукты должны стать прозрачными в результате варки. Это показатель хорошо сваренного варенья. При появлении прозрачности фруктов варку надо прекращать, даже если всё ещё появляется небольшое количество пены. Сваренные без ошибок ягоды и фрукты будут равномерно распределяться в толще варенья. Если ягоды падают на дно после варки и над ними скапливается сироп, значит, варенье сварено плохо, недоварено, сироп может вскоре скиснуть, он жидок. Если же ягоды все всплывают на поверхность, то это значит, что, несмотря на правильно сделанный сироп, сами ягоды не сварились, они могут либо заплесневеть при хранении, либо содействовать брожению всего варенья.

При варке варенья необходимо использовать прерывистую, или раздельную, варку. Покипит, скажем, варенье 15-20 минут – снять его с огня, оставить на два-три часа остывать, дать впитаться сиропу в ягоды, а затем опять варить ещё 10-15 минут. При этом легче избежать переваривания.

Другой приём – не варка, а заливка ягод и фруктов расплавленным густым сиропом до пробы № 5. Залить, выдержать

от 2 до 6 часов, вылить сок-сироп, вновь его вскипятить и вновь залить им фрукты, и так проделать три-четыре-пять раз. А уже потом прокипятить один раз всё варенье вместе с фруктами минут 5-10, не более. Долго, но зато здорово.

Такой приём бесконтактной варки даёт возможность полностью сохранить естественный цвет, аромат, вкус ягод, фруктов, превращает варенье в маленькую кладовую витаминов, делает его особенно приятным и желанным зимой.

Какие ещё кондитерские изделия целесообразно делать в домашнем исполнении?

Прежде всего творожные быстропортящиеся. К ним принадлежат пасты (пасхи) и творожные торты.

Пасты делают без участия огня, простым смешиванием творога, сливочного масла, яиц, сливок, сахара и ароматических или сладких наполнителей: орехов, варенья, цукатов, изюма.

Но бывает так, что, соединив все эти вкусные, ценные и хорошие продукты, получают довольно обычное по вкусу изделие, иногда даже не особенно вкусное. Отчего так происходит? Разве сумма хороших и вкусных вещей не должна дать ещё более вкусную еду? В математике и физике на такой вопрос можно ответить только утвердительно. Сумма положительных предметов положительна, сумма отрицательных качеств усиливает отрицательные качества. Однако для кулинарии этот закон не подходит. Дело тут не в составе изделия, а в приёмах, какими достигается этот состав. Если в математике от перемены мест слагаемых сумма не меняется, то в кондитерском деле перемена мест может решающим и даже драматическим образом изменить результат – вкус, консистенцию, общую готовность изделия.

Кроме того, огромное значение имеет не только порядок, но и приём внесения пищевого «слагаемого» в общую комбинацию, в смесь, в «сумму», а также направление, по которому идёт втирание одного продукта в другой (масла в муку или яйца в сахар и т.д.). Не зная этих «тонкостей», можно соединить пять-шесть вкусных продуктов и получить один посредственный или даже невкусный.

Попробуем сделать творожную пасту по всем правилам. К ним относятся, конечно, и правильные пропорции, точность их не имеет значения, важно сохранить общее соотношение частей и, главное, соединить их по всем правилам, не нарушая, а используя кондитерские Приёмы.

1. Творог – основа пасты. Его лучше всего не покупать, а сделать дома, превратив в простоквашу, скажем, 3– 5 литров молока (о том, как это сделать, смотри в «Фокусах с молоком»). Творог надо только хорошенько отжать под прессом,

2. Сахар превратить в пудру и стереть его с яйцом, или с желтком яйца, или же, ещё лучше, с крутыми яичными желтками. Чем меньше жидкости в творожной пасте, тем лучше. Иначе творог «поплывёт», когда к нему будут добавлены другие компоненты. Поэтому, скажем, яичные белки или сливки можно втирать лишь тогда, когда они взбиты, превращены фактически в «твёрдую» массу.

3. К сахарно-яичной массе можно добавить сливочное масло и стереть, вымешать их вместе. Но ещё лучше для вкуса использовать другой приём: часть творога, вдвое большая по объёму, чем кусок масла, стирается с маслом. А уже потом этот полуфабрикат втирается в остальной творог.

4. Сам творог, как бы он ни был хорош, надо предварительно. растереть, затем добавить к нему масляно-творожный полуфабрикат (см. № 3) и, ещё раз втирая, превратить всё в однородную гладкую массу.

5. Затем к этой массе добавить заранее подготовленную сахарно-яичную смесь.

6. Теперь, когда основная база пасты уже полностью готова, пришло врет придать ей какую-нибудь особую вкусовую индивидуальность:

а) сделать её нежнее и для этого втереть чуть-чуть взбитых сливок;

б) ароматизировать и для этого внести пряности: ванилин, лимонную цедру (корочку, предварительно истолчённую в порошок), корицу, бадьян и т.п. по вкусу, согласно своим личным, индивидуальным желаниям и склонностям;

в) придать вкусовой акцент и для этого добавить один из следующих продуктов: изюм, курагу, урюк, орехи, цукаты, варенье. Каждый из этих компонентов необходимо обрабатывать по-своему и вводить их в пасту, равномерно перемешивая. Изюм, курагу, урюк промыть в холодной воде, лучше кипячёной. Когда грязь сойдёт, ошпарить кипятком, нарезать на узенькие полоски или маленькие кусочки и обсеять ими творожную пасту не сразу, а по частям, перемешивая каждую порцию отдельно. Цукаты измельчаются, а варенье втирается в два приёма: вначале его сироп, затем ягоды, фрукты. Их можно также измельчить.

Орехи всех видов ошпаривают кипятком, с них снимается плёнка, мягкая оболочка; затем они рубятся, секутся или растираются в крошку, и эта сечка или крошка подмешивается к пасте.

Когда все компоненты внесены, не спешите есть пасту. Продукты ещё «дикие», каждый сам по себе, они пока не «притёрлись», а потому и у пасты нет единства вкуса, всё в ней

разнородно. Ей надо ещё созреть, постоять несколько часов в холодильнике или в прохладном помещении.

Только после этого паста приобретёт свой особый вкус. Вкус отдельных составных частей, отдельных продуктов перестанет при этом быть различимым. Создаётся новый общий вкус всего изделия. Это и будет означать его готовность.

При соединении разных продуктов, как и при стирании любого кондитерского теста или любой кондитерской массы, надо не забывать один из основных кондитерских законов: втирать, тереть, растирать, смешивать, размешивать надо в одном и том же направлении. В каком – это ваше дело. Удобно слева направо – трите так. Удобнее справа налево – тоже можно. Но главное, не менять направления, смешивая одно и то же блюдо, одну и ту же смесь. Это существенно важно для создания эластичности, а следовательно, и консистенции, плотности и вкуса всего изделия. Иногда (например, в творожных пастах, куличах, кексах, бисквитах) это превращается в решающее условие успеха.

О кондитерском тесте

Кондитерское тесто гораздо важнее превратить в однородную массу, чем обычное булочное тесто.

Почему?

Да потому, что булочное тесто с самого начала довольно однородная масса. Ведь оно состоит на 95-98 процентов из муки и воды. А остальные продукты – масло, молоко, яйца, соль, сахар, дрожжи, если они и кладутся, то вместе составляют от 2 до 5 процентов и поэтому как бы тонут в тесте, не в силах нарушить однородность единого состава.

С кондитерским тестом дело обстоит совсем по-другому. Вода в нём вовсе не присутствует, она почти незнакома кондитерам. Мука также занимает подчинённое положение в большинстве печений, тортов, пирожных, кроме лишь пряников и куличного плотного кекса, где без большого количества муки не обойтись. И всё же не мука, а остальные продукты, вместе взятые, составляют главную массу во всех видах кондитерского теста. А иногда кондитер вовсе обходится без муки или берёт её столь крохотные количества, что они составляют одну десятую часть веса всего изделия, а то и ещё меньше.

Так бывает с творожным, вафельным и бисквитным тестом, с

ореховыми печеньями и некоторыми другими выпечками.

Творожный торт

Возьмём, например, ту творожную пасту, которую мы только что приготовили в сыром виде. Из неё можно сделать прекрасный торт, способный сохраняться намного дольше, чем неиспечённая паста, и, кроме того, имеющий приятный своеобразный вкус.

Для превращения пасты в торт, в кондитерскую печёную пасту достаточно добавить к ней несколько ложек (две-три) муки и промять из неё тесто, то есть такую массу, которая независимо от своего состава не распадалась бы, а обладала известной вязкостью.

Но к выпечке тестяная масса лишь тогда пригодна, когда она способна подниматься, расти, увеличиваться в процессе нагревания. Если попытаться поместить в жар печи сделанное нами творожное тесто без того, чтобы придать ему способность подниматься, оно просто сгорит или превратится в твёрдый невкусный «блин», из которого вытопятся все те ценные продукты, и в первую очередь масло, сливки, сметана и другие жиры, которые мы положили.

Вот почему избегают делать торт непосредственно из творожного теста, а делают творожную начинку для обычного теста. Это тесто-носитель и выполняет роль «подъёмного крана». Так получаются либо слойки с творогом (когда творог закрыт тестом со всех сторон), либо ватрушки, когда творог открыт лишь сверху. Но тогда тесто и творог остаются разнородными элементами и после выпечки. Вот почему и пирожки-слойки с творогом, и ватрушки принадлежат не к кондитерским, а скорее к булочным изделиям.

У нас же весь торт, вся масса превращена в одно творожное тесто, так как мука вмешана в саму творожную пасту

Как в этом случае заставить тесто подняться? Дрожжи в творог вносить нельзя – они разложат, разрушат изделие. Оно сразу же скиснет, забродит в печи и превратится в пену Остаётся лишь одно средство: разрыхлить творожное тесто слабым разрыхлителем вроде соды или пекарского порошка (сода + винно-каменная соль + лимонная кислота + аммоний). Для этого на один килограмм теста достаточно внести половину или треть чайной ложечки соды.

Но прежде чем выпекать, надо поместить это тесто в форму Форма для выпечки – это вторая важная особенность приготовления кондитерских изделий.

Кондитерское безмучное тесто, состоящее из яиц, масла, сметаны, сахара, творога легко разрушается, «плывет» при

помещении его в печь, особенно в первый момент, когда жар не успел ещё сковать его корочкой.

Поэтому почти все виды кондитерского теста требуют укрепления – перед выпечкой их надо минут на 15-25 поставить в холод и выкладывать в специальные металлические формы.

Эти формы обычно обмазываются изнутри маслом или же обсыпаются панировочными сухарями (можно использовать промасленную бумагу), чтобы тесто не припекалось к их стенкам. Чтобы изделие после выпечки легче выходило из формы, в ней делается выставное дно. Такие формы, и притом разных размеров, можно сделать самостоятельно из консервных банок разной величины. Для каждой формы потребуются две одинаковые банки (например, из-под сельди).

Делаются они следующим образом: в днище одной из банок вырезается середина так, что остаётся лишь кольцо вместо целого дна. Из другой банки вырезается всё дно целиком, а бока, пустой цилиндр, выбрасываются.

Торт или творожный пирог формируется в виде низкого цилиндра диаметром с днище и выкладывается на него. Верх и бока творожного цилиндра заглаживаются взбитыми белками или целым взбитым яйцом, и поверх этой глазури располагаются различные рисунки из крема, а также украшения из ягод от варенья, цукатов, орехов. Иногда эти украшения наносят на торт после его выпечки, но яичную глазурь делают только до постановки в печь. Подготовленный торт на металлическом днище опускают в цилиндр с частично вырезанным (кольцевым) дном и ставят в печь (в духовку) на 20-25 минут или более (до 30-45 минут в зависимости от величины торта).

Вот рецепт подобного творожного торта.

Русский (Гатчинский)
800 г творога,
6 яичных желтков,
1-1,5 стакана сметаны (в зависимости от густоты),
1 стакан сахара,
0,5 стакана муки,
2 чайные ложки корицы,
4 чайные ложки цедры лимонной или
1 стакан изюма.
Выпекать 25-30 минут.

А теперь несколько рецептов домашних кондитерских изделий, которые можно быстро приготовить из разных типов кондитерского теста и из довольно простого набора продуктов.

I. Печенье чайное домашнее (без дрожжей и без соды)

250 г сливочного масла,
250 г сахара,
250 г муки,
100 г любых орехов (очищенных),
2 яйца.

Приготовление:

1. Масло растереть с сахаром, постепенно добавить взбитые яйца, растирая всю смесь,

2. Орехи подготовить (очистить, ошпарить, подсушить, размолоть в порошок), перемешать с мукой.

3. Соединить п.1 и п.2 и полученную смесь поставить на 10-15 минут в холодильник или сразу же брать двумя ложечками и класть полужидкие, кашеобразные комочки на смазанный маслом лист или на не смазанную ничем, но расстеленную на листе фольгу.

Печенье печётся не более 5-6 минут до светло-жёлтого цвета.

II. Хлебцы кондитерские (без яиц)

375 г муки,
250 г масла,
100 г сахара.

Для посыпки сверху: немного орехов, крупномолотый сахар, яйцо для смазки.

Приготовление:

1. Мука смешивается с маслом, а затем добавляется сахар (пудрой!).

2. Тесто скатывают в длинные жгуты-палочки и нарезают чуть наискосок кусочками по 3 сантиметра.

3. Их смазывают взбитым яйцом и посыпают сахарным песком или крупномолотым сахаром, смешанным с рублеными орехами.

Разложить на листе и выпекать на умеренном огне до лёгкого зарумянивания.

III. Венский сдобный пирог (без начинки, с дрожжами)

500 г муки пшеничной высшего сорта,
300 г масла или маргарина,
250 г (мл) молока,
60 г сахара (не больше!),
65 г дрожжей (не меньше и только свежие!),
1 яйцо.
Варенье, изюм или мак – что есть и сколько есть.

Приготовление:

1. Смешать все– сухие компоненты (муку + сахар + пудру).
2. Дрожжи развести в холодном молоке.
3. Яйца хорошо взбить.
4. Всё (1 + 2 + 3) соединить, смешать (кроме масла!).
5. Тесто тотчас же раскатать в четырёхугольник толщиной в 1 сантиметр и намазать две трети этого тестяного листа маслом, распределив его равномерно по всей плоскости.
6. Затем сложить весь лист так, чтобы намазанная маслом часть перекрывалась ненамазанной (одна треть).
7. После этого крайне осторожно вновь раскатать, сложить и так проделать трижды с небольшими, в 3-4 минуты, перерывами между раскатыванием.
8. После третьего раскатывания (самого осторожного) смазать вареньем, посыпать изюмом или лучше всего обмазать полуоткрытую часть сочня-рулета маково-сахарной смесью (мак промыть в кипятке, обсушить, ошпарить, ещё раз обсушить, растереть, добавить чуть сахара для связи, клейкости, и этим растёрто-распаренным маком покрыть тесто тонким слоем).
9. Свёрнутое рулетом тесто, не давая ему подойти, поместить сразу же в сильно натопленную духовку, разделив на два куска и защипав края, чтобы не вытекало масло. Но лучше целиком. Перед посадкой в печь верх «пирога-теста» смазать взбитым яйцом. Выпекать 15-30 минут в зависимости от величины.

После изготовления нарезать на толстые ломти, как хлеб, и каждый такой ломоть покрыть взбитыми сливками. Но и без этого такое кондитерское изделие чрезвычайно вкусно и приятно.

IV. Печенушки кардамонные (с содой или пекарским порошком)

250 г муки,

140 г сахара-пудры,

140 г масла или маргарина,

1 яйцо,

около 50 г изюма,

3 чайные ложки пекарского порошка (или 1,5-2 чайные ложки соды + 1,5-2 чайные ложки лимонной кислоты),

3 чайные ложки тёртого кардамона (порошком), в случае отсутствия кардамона заменить его ложечкой молотого кофе или какао.

Приготовление:

1 Масло растереть с мукой.

2. Добавить к ним сахар-пудру, смешанную с пекарским порошком или его заменителем (содой, лимонной кислотой).

3. Яйцо взбить, смешать с кардамоном (или с кофе, какао, лимонной, апельсиновой цедрой – словом, с любым иным имеющимся под рукой сильным, пахучим, ароматическим компонентом) и с мелко нарезанным, ошпаренным кипятком изюмом.

4. Соединить всё вместе в тесто.

5. Поместить на смазанный маслом лист чайной ложечкой, не формуя, просто бесформенными кусочками и выпекать на умеренном, спокойном огне около 20 минут.

Примечание. Не смущаться, если тесто при соединении всех частей «не получается», то есть если оно не скрепляется, как будто ему не хватает влаги. Ничего не добавлять! Продолжать смешивать, тереть тщательно. Всего должно хватить точно, если компоненты взяты не на глазок, а правильно взвешены.

Помните кондитерское правило: всё должно быть точно и тщательно сделано, в этом залог удачи и быстроты. Помните, делать быстро – это делать медленно, но непрерывно!

О приготовлении бисквитного и песочного теста, самых распространённых у нас видах, мы не пишем. Рецепты их есть в любой поваренной книге. Кроме того, бисквиты продаются в кондитерских и булочных как полуфабрикаты. Их можно купить и переделать в пирожные. Для этого с бисквита надо снять корочку (коричневую), нарезать на правильные прямоугольники толщиной в 2– 3 сантиметра, намазать их кремом или мармеладом и сложить по два-три таких прямоугольника.

Для кондитерского крема нужны масло, яйца, сахар и какой-нибудь сироп или ароматизатор. Об изготовлении кремов смотри выше. Сверху бисквитные пирожные или торты могут быть покрыты шоколадной глазурью, кремом, вареньем, мармеладом, словом, чем угодно сладким. Само печёное бисквитное тесто пропитывается обычно каким-либо сиропом, ромом, коньяком

или десертным вином.

Кроме того, для промазки пирожных, тортов, для начинки и смазки печений можно использовать также самодельную ганажевую массу, которую обычно употребляют для приготовления начинок шоколадных конфет. Рецепт её прост: на один килограмм шоколада 100 граммов молока, 10–15 граммов водки или крепкого вина (десертного, портвейна) и щепотка ванилина.

Шоколад растапливают, вливают в него молоко, варят до однородной массы, слегка её охлаждают, но не до застывания, добавляют ром или водку, вино и вымешивают, а затем дают застыть. Эта масса хорошо мажется. Молока можно добавлять и более, если берётся готовый шоколад.

Ганажевую массу используют в домашних условиях в малых количествах. Но это тонкая, приятная ароматическая добавка.

В заключение приведём пример кондитерского изделия, приготовленного не только с минимальным количеством муки, но и из совершенно некондитерского, казалось бы, сырья. Зато в нём сохранены классические принципы создания кондитерского изделия: плавление сахара, полное отсутствие воды, минилгум муки. Этот пример, где в основу взят кондитерский принцип, а не кондитерское сырьё, прекрасно показывает, что соблюдение приципа важнее. Итак, сырьё: морковь.

V. Морковное печенье

Возьмите обычную морковь, тщательно её очистите: обмойте, но не скоблите, а аккуратно обрежьте кожуру, вычистив все повреждённые места, и делайте всё это только сухими руками, не забывая их вытереть полотенцем после мытья моркови. Да и саму морковь оботрите и обрезайте сухой, а не влажной.

Натрите морковь на чистой мелкой тёрке в глубокую чашку, измерьте полученный объём и засыпьте тёртую морковную массу точно таким же объёмом сахарного песка или лучше сахарной пудры. Дайте постоять 4-5 часов, пока всё не превратится самой собой в однородную массу. Затем добавьте туда один-два-три взбитых яичных желтка, размешайте, подсыпьте немного муки, скажем, пять-шесть столовых ложек или полстакана (если моркови около полукилограмма) так, чтобы получилоь некрутое тесто. В самый последний момент к муке, к её последней порции добавьте ложечку соды, пекарского порошка или аммония (одно

из трёх) и какой-нибудь ароматизатор для запаха (ванилин, кардамон, цедру, мёд анис, розовое масло, корицу).

Из теста сформуйте небольшие, величиной с десертную ложку, шарики и поместите их на смазанный маслом лист. После этого выпекайте на среднем огне в духовке примерно минут десять. Получится кондитерское изделие, оригинальное по вкусу, приятное по консистенции и аромату и исключительно красивое по цвету. Именно его приготовление должно показать вам, как важно соблюдать и знать основные принципы и сколь мало значат сырьё и количественные показатели, если сделано главное. Этот пример должен помочь вам также чувствовать себя на кухне при выделке кондитерских изделий более раскованно и свободно.

Другой пример кондитерского изделия из некондитерского сырья – это картофельный бисквит.

Рецепт. 10 крупных картофелин, 250 г сливочного масла, 8-9 яиц, 3-4 столовые ложки сахарного песка, 1/2 чайной ложки соды или лучше пекарского порошка.

Картофель испечь(!), а не отварить. Растереть тщательно в пюре с горячим растопленным маслом как можно быстрее, чтобы масса не остыла. В это время другой человек должен добавлять в пюре один за другим, но отдельно, с небольшими интервалами 4 взбитых яйца. В течение этого процесса ни на мгновение нельзя прерывать растирание пюре. Подготовить и добавить затем четыре желтка, стёртых с сахаром и отдельно, после всего – взбитые до состояния твёрдой пены белки.

Вся масса, которая к этому времени всё ещё должна оставаться горячей, несмотря на многочисленные добавки холодных яиц, взбивается как можно пышнее и помещается в духовку – открытая, но выложенная в огнеупорное блюдо или в сделанную из фольги или жести форму.

Из такого бисквита можно делать пирожные как и из обычного бисквита. Кроме того, по такому же типу можно приготавливать бисквит из печёных яблок, увеличив лишь число яиц до 10 и добавив к яблочному пюре 1 столовую ложку крахмала (крахмальной муки). В обоих этих случаях главное не в материале, не в сырье – оно достаточно различно, а в порядке и времени создания кондитерского изделия.

Точная последовательность закладки продуктов в «массу-тесто», непрерывность и быстрота при их смешивании – вот что является решающим условием, вот что обеспечивает успех.

Из простого, элементарного сделать необычное, вкусное, искать возможности из повседневного, заурядного сделать неузнаваемо новое и праздничное – в этом суть всякого творчества.

VI. Маседуан

Кондитерские и десертные изделия вовсе не обязательно требуют присутствия муки. Выше мы уже видели, что они могут приготавливаться на основе молока, сливок, масла, сваренных вместе с сахаром, могут содержать и растительные соки или пюре.

Одним из забытых, но очень вкусных десертных изделий, построенных исключительно на фруктовой или фруктово-ягодной основе, является маседуан. Он соединяет в себе свойства компота и желе, с той лишь разницей, что намного вкуснее и питательнее их обоих. Маседуан приготавливается из сухих и свежих фруктов и ягод а в качестве загустителя в нём используется желатин. Приготовление его несложно, но требует нескольких часов – фактически около суток, что необходимо иметь в виду, если рассчитывают получить это блюдо к определённому сроку

В маседуане могут использоваться любые фрукты и ягоды, в любых сочетаниях и пропорциях, так что и вкус, и аромат, и цвет могут бесконечно варьироваться. Однако схема приготовления строго постоянна и должна всегда выдерживаться, если мы заинтересованы в высоком вкусовом качестве этого изделия.

Приготовление:

1. Сухие фрукты (груши, чернослив, изюм) промывать в холодной и тёплой воде, пока вода не станет прозрачной. Их количество в общей сложности – три стакана на два литра воды.

2. Полтора литра воды вскипятить в эмалированной кастрюле и всыпать в кипяток сухофруктовую смесь. Проварить 20 минут. Затем добавить 400 г сахара, свежие ягоды или фрукты и варить 10 минут, после чего снять с огня, закрыть крышкой и дать остыть. В качестве свежих фруктов могут быть использованы апельсины, лимоны в сочетании с любыми другими.

3. Тем временем всыпать в глубокую миску 50 г желатина, залить его стаканом сырой холодной воды и по мере его разбухания подливать ещё один стакан воды постепенно, обычно в течение двух-трёх часов.

4. Когда сваренные фрукты остынут, а желатин окончательно разбухнет, соединить Их, размешать и, продолжая помешивать, довести до кипения, но не кипятить.

5. Дать смеси остынуть и поставить на 5-6 часов в холодильник.

Глава девятая
(Фокусы с молоком – некоторые полезные сведения о приготовлении редких кисломолочных изделий в домашних условиях)

Наша промышленность выпускает самые разнообразные молочные (молоко жирностью в 2,5; 3, 3,5; 5-6 процентов) и кисломолочные продукты (простоквашу, ряженку, кефир, ацидофилин, сметану, катык, кумыс, творог), так что обычно нет необходимости приготавливать молочные продукты дома. Быстрее и проще купить всё это в магазине.

И всё же если в семье есть ребёнок, а тем более несколько детей разного возраста, то умение приготовить сладкомолочные и кисломолочные продукты домашним способом никогда не окажется лишним. Тем более что таким образом можно расширить и пополнить обычный промышленный ассортимент.

I. Сладкомолочные продукты

1. Густое молоко

Молоко налить в тонкую алюминиевую кастрюлю – низкую и широкую. В такой и только в одной и той же надо готовить всё молочное и кипятить молоко, не употребляя её ни на что другое. Сделать слабенький, еле заметный огонь и оставить на нём на длительное время, на три-четыре часа, без крышки(!) это молоко, ожидая тот момент, когда оно убавится примерно на треть. После этого молоко приобретает иной, ещё более приятный вкус.

2. Топлёное молоко

Молоко налить в глиняную кринку, горшок, прикрыть крышкой и поставить в духовку на слабый огонь, следя за тем, чтобы не убежало и не подгорело. Молоко приобретёт особый, «топлёный» вкус, сделается по цвету тёмно-кремовым, с чуть красноватым отливом. Оно тоже убавится в объёме, но меньше, чем густое молоко.

3. Сливки

Сливки продают в любом молочном магазине в пакетах или бутылках по 250-500 миллилитров. В домашних условиях их ныне не делают, тем более что без машинки (сепаратора) это довольно

длительная процедура. Кроме того, для сливок необходимо молоко, не прошедшее обработку. Поэтому сливки используют только покупные, а не самодельные. И лучше, и выгоднее.

Но сливки, производимые промышленностью (10-процентные и 20-процентные), предназначены исключительно для употребления их как готового продукта непосредственно в питьё, в качестве добавки к кофе, чаю, какао, манной каше и т.п. Для этих так называемых столовых целей и 10- и 20-процентные сливки более чем достаточны, а порой даже избыточны по своей жирности, ибо слишком жирные сливки плохо усваиваются.

Но для изготовления кондитерских кремов, разных сливочных блюд требуются не столовые, питьевые, а пищевые, или кондитерские, сливки, жирность которых должна быть 26-42 процента. Только такие сливки способны взбиваться и давать плотный, пышный с виду твёрдый ком, красиво ложащийся на хлебные супы, в сдобные булочки в виде крема, поверх чёрного кофе по-венски и в другие сладкие блюда. Эти сливки во взбитом состоянии можно намазывать, резать, формовать.

Но таких сливок обычно нет в продаже, они поступают лишь в столовые и рестораны, на кондитерские фабрики.

Нередко хозяйки, прочтя в кулинарной книге или в журнале о каком-нибудь блюде со взбитыми сливками, пытаются изготовить его из столовых сливок, купленных в молочном магазине, и, конечно, жалуются, что «сливки не взбиваются», «сливки плохие», «миксер плохо работает», не зная, что столовые сливки для таких целей вообще не подходят и не следует с ними напрасно мучиться.

Как же поступать в таких случаях?

Выход есть. Надо подогревать столовые сливки точно так же, как делают густое молоко. Но нагрев вести не непосредственно на огне, а в водяной бане, так как сливки могут расслоиться, откинуть сыворотку даже на на большом огне. Выпаривать надо четверть или треть объёма. Это и будут сливки в 35-45 процентов жирности. Взбивать сливки надо в прохладном помещении, на льду, в чистой посуде. Начинать нужно тихонько и затем постепенно убыстрять темп. Иначе можно сливки не взбить, а засечь, то есть превратить их не в пену, а в масло.

4. Варенец

Если горячее топлёное молоко заправить густыми свежими сливками из расчёта 0,5-1 стакан сливок на каждый литр молока, то получится сладкомолочный напиток своеобразного вкуса под названием «сибирский варенец».

Варенец употребляют как прибавку к чаю, кофе, вкус которых

он делает богаче, своеобразнее.

5. Каймак

Каймак – это жирные толстые топлёные пенки, которые снимаются с поверхности молока или чаще сливок, как блины, и складываются одна на другую в отдельную фарфоровую или фаянсовую посуду. Их можно сохранять несколько суток, и тогда они превращаются в каймачную сметану особой консистенции и вкуса, которую употребляют как лакомство, иногда добавив к ней чуть-чуть мёда.

Но в поварском и кондитерском деле каймак часто бывает необходим как составная часть, важный вкусовой компонент некоторых блюд национальных кухонь.

В русской кухне таким блюдом, например, является гурьевская каша, где каймаком и вареньем переслаивается манная каша. Без каймака, следовательно, гурьевской каши уже не будет, а будет просто манная с молоком.

Как же получить каймак? Лучше и быстрее всего – подогревая сливки на медленном огне. При этом сливки в посуду надо наливать слоем не толще пяти, а то и трёх сантиметров, чтобы пенки образовывались непрерывно.

II. Кисломолочные продукты

1. Простокваша

Самый простой кисломолочный продукт – простокваша.

Она образуется сама, без всякой искусственной помощи Простым скисанием сырого молока в тёплой комнате. Поэтому в народе её й называют не только простокваша, но ещё и сыроквaша и самокваша. Однако самокваша требует двух суток для своего полного формирования, иначе она жидковата. Поэтому молоку иногда помогают превратиться в простоквашу – размешивают в нём ложечку сметаны и ставят в жарко натопленное помещение (кухню). Как ни проста простокваша, а она основа большинства кисломолочных продуктов.

С её верха, «вершков», снимают сметану, а основная масса идёт на приготовление творога.

2. Творог

В простокваше, даже двухсуточной, всегда много сыворотки. Поэтому первая операция – отлить, отделить сыворотку от сгустка. Для этого часть сыворотки просто сливают из банки с простоквашей, а оставшийся сгусток переливают в специальный

полотняный мешочек, имеющий форму конуса.

Такой мешочек надо сшить и пользоваться им постоянно. Это удобнее, чем каждый раз искать подходящую случайную тряпочку (марлю, бязь, полотно) для приготовления творога. Целесообразнее всего делать мешочек объёмом на 3– 5 литров молока, но не меньше.

Слив сгусток простокваши в мешок, надо подвесить его над какой-либо посудой и оставить минимум на 5-6 часов, в течение которых сыворотка постепенно выйдет из простокваши, и образуется творог. Только после этого можно попытаться искусственно отжать скрытую сыворотку, положив мешочек с творогом под пресс весом 3– 5 килограммов (между двух досок, фанерок).

Таким путём через 5-8 часов получится нежный домашний сырой пластовой творог. Он не будет крошиться, а станет отламываться крупными толстыми красивыми пластами.

Но если захотеть сделать творог посуше, то следует простоквашу ещё в посуде, до отжима сыворотки, поставить в водяную баню и подогреть. Тогда сыворотка сама отскочит от сгустка.

В этом случае надо проявлять осторожность и не перегревать простоквашу, иначе творог станет жёстким, мелкозернистым, неприятным на вкус, ибо кислое молоко заварится, коагулируется.

Если же прогреть простоквашу легонько, умеренно, то при отжиме сыворотки получится прекрасный сухой, плотный клинковый творог, который будет похож внешне на брусок.

3. Особые виды творогов: скир, иримшик, ежегей

Обычно мы пользуемся творогом только из простокваши, то есть из сыросквашенного молока.

Между тем в домашнем приготовлении целесообразно использовать и другие виды творогов, созданные мировой кулинарной практикой в прошлом и забытые ныне.

Все они легко выполнимы, а главное, дают готовый, годный к употреблению продукт в 20-40 раз быстрее, чем обычный русский творог, и к тому же не требуют никакой возни со сцеживанием, отжимом, мытьём посуды и клинкового мешочка.

Уверен, что они быстро завоюют широкую популярность не только у взрослых, которым придётся их делать, но и у детей, которые будут их есть.

Скир

У вас с вечера поставлена литровая или трёхлитровая банка с

молоком: к утру образовалась простокваша, не совсем ещё крепкая для • творога и в то же время достаточно кислая. Съесть такое количество простокваши вы сейчас не можете, да и не хотите, а позавтракать чем-то плотным надо. Что делать?

Возьмите литр-два свежего молока, быстро вскипятите в большой глубокой кастрюле и в тот самый момент, когда пенная шапка кипящего молока станет подыматься к краям кастрюли, готовясь убежать, влейте одним махом ровно столько же простокваши, сколько кипящего молока. Огонь можно на 1-2 минуты увеличить, а можно оставить таким же. Затем продолжайте кипячение смеси не более 2 минут или меньше, смотря по количеству жидкости.

Как только сыворотка станет зеленовато-жёлтой, прекратите кипение и слейте её, стараясь объединять с крупным молочным сгустком все другие крупинки свернувшегося молока. Полученный сгусток выложите в глубокую тарелку й легонько промните ложкой со всех сторон так, чтобы отделилась вся сыворотка зеленовато-жёлтого цвета, но не беловатая жидкость. Как только начнёт отделяться белая, похожая на молоко жидкость, надавливание на сгусток прекратите.

Получился скир – творог из половины кислого и половины сладкого молока, не кислый, приятный, с особо упругой консистенцией, с едва заметным сливочным, а не привычным творожным запахом. Он готов к немедленному употреблению.

Иримшик и ежегей

Если же изменить соотношение простокваши и свежего молока и вместо пропорции 1:1 взять два литра свежего молока и один литр простокваши, то получится творог с иным вкусом и консистенцией, называемый иримшик.

Его можно проваривать до отделения сыворотки максимум 5 минут.

Если же пропорцию изменить в обратную сторону и взять вдвое больше простокваши, чем свежего молока, то есть два литра простокваши и один литр молока, получится творог ежегей, который нельзя кипятить более одной минуты – фактически в тот же момент, когда простокваша будет вылита в горячее молоко, сыворотка отскочит.

К обоим этим видам творога необходимо добавлять половину чайной ложки или одну чайную ложку соли и 25– 50 граммов сливочного масла, перемешивая их с творогом, пока он еще тёплый.

Иримшик и ежегей удаются лучше, если для них используется не обычная русская простокваша, а катык, о потором мы скажем

ниже.

Помимо комбинации простокваши и свежего молока, для составления целого ряда кисломолочных продуктов используется сметана как закваска для того или иного вида молока.

Гуслянка

Если в один литр густого молока или просто в кипяченое, но охлаждённое затем до 30-40°С влить разведённую в полстакане этого же молока столовую ложку сметаны (на один литр молока) и поставить в тёплое место, плотно закрыв, то полученная простокваша будет носить название «густянка» или «гуслянка» и отличаться по вкусу и густоте от обычной сырокваши (простокваши).

Её можно в дальнейшем использовать для создания разных творогов, видоизменяя тем самым и их вкус.

Ряженка или украинский варенец

Если в топлёное молоко влить один стакан сметаны на один литр молока, то получится после заквашивания в течение 3-4 часов ряженка, или украинский варенец.

Катык и сузьма

Если густое молоко, охлаждённое не ниже 30°С и не выше 35°С, заквасить 100-150 граммами сметаны на один литр молока и при этом тщательно закутать посуду с молоком в ватное одеяло, ватин или стёганку, оставив на 8-10 часов в тепле и оберегая от встряхивания и передвиганий, то получится катык (или йогурт, или болгарское кислое молоко).

Правда, катык возникнет не сразу, не на другой день, а лишь после того, как ещё два-три раза будет произведена подобная закваска густого молока, но уже не сметаной, а 100-150 граммами этого же катыка, и создастся культура болгарской палочки, которую в дальнейшем надо поддерживать непрерывно и каждый день заквашивать новый катык старым катыком. Лишь тогда спустя месяц-два создастся настоящий вкус катыка (йогурта) и сформируются его особые свойства.

От всех других видов простокваши катык отличается не только вкусом, но и тем, что у него крайне мало сыворотки. Её практически не видно, и она обнаруживается только при сцеживании катыка в клинковом мешочке. После сцеживания катыка получается не творог, как у обычной простокваши, а сузьма – продукт, занимающий среднее положение между творогом, сметаной и сливочным маслом. Сузьма обладает всеми хорошими качествами этих трёх продуктов и не имеет ни одного

их отрицательного качества.

Главное её достинство и чудо – обратимость как «назад» – к «досузьмовому состоянию», так и «вперёд» – по пути превращения в продукты более высокого порядка, с большей концентрацией жировых и белковых фракций Сузьму можно через два-три дня и даже через неделю развести и превратить в подобие сметаны, молока, катыка или же, наоборот, обратить в сливочное масло, начав взбивать, или сделать из неё творог, подогрев её на огне в водяной бане. Но и сама по себе сузьма без дополнительного разведения или нагревания способна одновременно выполнять роль и сметаны, и творога, и масла.

Её можно класть в борщи и щи, намазывать на хлеб и использовать в ватрушки, сырники, в творожные пасты.

Айран и йогурт

Летом 100– 200 граммов сузьмы, разведённой в литре – пол-литре холодной кипячёной или минеральной воды, дают отличный жаждоутоляющий и бодрящий напиток – айран.

Таким образом, сузьма – прекрасное, полезное, вкусное кисломолочное изделие с многообразным широким профилем употребления. Вот почему её можно настоятельно рекомендовать для домашнего питания и как удобный компонент во многие блюда домашней кухни.

В некоторых книгах, да и в торговой практике большинства европейских стран встречается название «йогурт» для обозначения болгарского кислого молока, или катыка. Строго говоря, йогурт (ёгурт) – это тот же катык, но названный на другом тюркском диалекте; некоторые народы нашей страны называют его ещё чекизе, тарак. Однако постепенно в европейских странах под названием «йогурт» стали понимать лишь такой катык, который приготавливается с растительными (фруктово-ягодными) добавками.

У нас в Татарии очень часто в катык во время заквашивания кладут небольшой кусочек свёклы, чтобы подкрасить его, придать ему слегка розоватый оттенок, сделать его красивым. Так поступают и многие другие народы, в чью национальную кухню входит катык.

Иногда для подкраски используют вишню, чернику, смородину и иные ягоды с интенсивным, сильно красящим соком.

Этот приём, используемый в народной кухне лишь для красоты, дал идею пищевой промышленности ряда европейских стран – Германии, Дании, Швеции, Румынии, Финляндии и др. – выпускать катык с различными добавками фруктово-ягодных соков и пюре уже не для красоты, а для изменения и дополнения

его вкуса, для создания разнообразных, обогащенных витаминами изделий. Этот-то катык с добавками ягод и фруктов и получил ныне название йогурта.

Йогурт легко приготовить в домашних условиях.

Просто во время закваски катыка вместе с закваской (100–150 граммов старого катыка) надо развести 50 граммов любого фруктового или ягодного пюре или положить 4-5 ягод на литр заквашиваемого йогурта так, чтобы на каждый стакан приходилось примерно по одной ягоде или по одной чайной ложке пюре. Можно использовать пюре яблок, смородины, клубники, сливы, вишни, томатную пасту, сок малины и ежевики.

Краткое послесловие

Вот мы и подошли к концу нашей кулинарной азбуки

Мы знаем теперь довольно много. Мы приобрели кулинарную грамотность. Умеем варить, печь, запекать, жарить, тушить, делать некоторые кондитерские изделия Мы, казалось бы, овладели уже ремеслом И всё же это только азбука в кулинарном понимании этого слова. Ибо это основные элементы кулинарной грамотности. Есть ещё много областей кулинарного искусства, с которыми мы не познакомились даже по названию.

Но они уже не азбука, они следующий шаг Другой, более высокий класс. Своего рода высший пилотаж кулинарного искусства. И об этом особый разговор, другая книга. Однако, чем бы вы ни владели – азбукой ли, основными фундаментальными элементами или приёмами высшего пилотажа, вы должны всегда помнить одно: поваренное и кондитерское искусство как древняя, длительно совершенствуемая область знаний состоит из больших принципов и маленьких, но важных секретов и деталей, накопленных практикой в течение веков. Только знание основных принципов и важных мелочей, только органическое соединение того и другого составляют кулинарную науку. Отнимите одно от другого, разъедините их или, что ещё хуже, отбросьте детали, и вы уже не сможете овладеть мастерством, стать (для себя или для других) полезным и нужным специалистом, способным не просто соорудить что-то съедобное из варёно-жареных продуктов, а приготовить еду, кушанье, блюдо, которое принесло бы человеку радость, дало бы запас энергии и бодрости.

Ведь человек не просто живое существо, а существо разумное, и недаром он создал кулинарное искусство. Ибо не всякая еда приносит пользу и удовлетворение. Этим свойством обладает лишь хорошо приготовленная, добротная и вкусная еда. Именно такая еда – одна из основ нормальной, благополучной жизни.

Любая же жизненная неустроенность немедленно отражается на еде, порождает то, что называется «бессемейным бытом», даже когда имеется семья.

Вот почему наша кулинарная азбука в какой-то степени является и азбукой жизни. И если она принесёт пользу в этом отношении, автор книги будет считать свою задачу выполненной.

И ещё одно пожелание хотелось бы высказать в заключение этой книги. Ратуя за здоровый быт, за повышение общей культуры человека, не забывайте и о культуре питания, о кулинарной культуре, как важной составной и неотъемлемой части культурного развития. Кулинарная культура многоообразна. Она

состоит и в умении питаться умеренно, просто, но обязательно вкусно. Она предполагает и кулинарную начитанность, освоение кулинарных навыков для того, чтобы, используя самые «обычные» продукты, разнообразить постоянно и последовательно вкус, аромат и пищевую ценность ежедневного меню. Кулинарная культура, наконец, заключается и в том, чтобы иметь свои твёрдые кулинарные принципы, связанные с личным опытом и жизненной практикой; она означает умение не бросаться непродуманно ни за кулинарной модой, ни тем более за какими-то отдельными продуктами только потому, что о них кто-то и где-то сказал, что они полезны. Кулинарную культуру нельзя приобрести в одночасье, как билет в кино, она складывается постепенно из усвоения наиболее ценного в старых традициях и из критического изучения нового. А всё это возможно лишь в том случае, если мы будем стараться многое знать в кулинарной науке и, главное, не лениться совершенствовать наши кулинарные знания, повседневно воспитывать у себя и у своих детей тонкий, изысканный кулинарный вкус, высокие требования к качеству как домашней, так и общественной пищи.

Человек культурный в кулинарном отношении, привыкший с детства к подлинно вкусной пище, никогда не станет пить чай несвежей заварки, не станет есть на улице, на ходу, кое-где и кое-как, так сказать «за столбом», не будет «экономить» за счёт снижения вкуса и качества продуктов и без всякого сожаления откажется от еды, если она хотя бы немного не соответствует вкусовому стандарту – прогоркла, пересолена, прокисла и т.д. Он всегда проявит выдержку, дождётся урочного времени еды и будет с удовольствием есть горячую пищу за столом. Всё это сбережёт сил и здоровья больше, чем безудержное набрасывание на «витамины», соки и иные специально «полезные» или подчёркнуто «вкусные» продукты, которые легко поедать в неприготовленном виде, вроде консервов, апельсинов, мороженого, колбасы и тому подобного.

Но дело не только в здоровье физическом, но и в нравственном. Откусывая ещё в булочной от только что купленного батона или протягивая ребёнку тут же у прилавка магазина довесок колбасы, яблоко, конфетку, мы подаём очень плохой пример детям, исподволь, незаметно воспитываем в них нетерпеливость, недисциплинированность, капризность, отсутствие стеснения в поведении в общественном месте, неразборчивость и бессистемность – качества, каждое из которых, даже взятое в отдельности, может позднее, много лет спустя, привести к неприятным инцидентам в самых серьёзных вопросах жизни. А пошло-то всё как будто бы от «пустяка», на который

никто и внимания не обращал, как на дело якобы «вполне нормальное», никого не задевающее и никого не шокирующее.

Итак, кулинарная культура складывается из мелочей и проявляется и осуществляется не только ежедневно, но и буквально ежечасно. Вот почему мы должны помнить об этом тоже постоянно и знать, что «мелочей» в этом вопросе не бывает и что каждая деталь нашего кулинарного поведения есть лишь форма отражения нашей общей культурной позиции в целом.

Можно сравнительно легко скрывать свои несовершенства в области внешней культуры – модным костюмом, посещением театра, болтовнёй о разных нашумевших новостях и даже приобретением книг в красивых переплётах. Но скрыть своё кулинарное бескультурие – невозможно.

Оно всегда вылезет наружу самым неожиданным и самым неопровержимым образом. Эта форма культуры человека и его общекультурный уровень – как ничто иное в жизни – связаны естественно и неразрывно. Об этом я и хотел сказать всем материалом прочитанной вами книги.

Список необходимых кухонных принадлежностей

I. Приборы и инструменты, экономящие время:

1. Мясорубка (с приставкой для соковыжимания).
2. Ручная или механическая (электрическая) взбивалка с двумя книрлями и двумя лопастями (смешивает тесто, фарши, соусы, кремы, напитки).
3. Чесноковыжималка.
4. Таймер (кухонный будильник или секундомер). С таймером голова свободна для более важных дел, так как не надо в это время думать о том, что что-нибудь подгорит или перекипит.
5. Универсальная тёрка: трёт, строгает, измельчает.
6. Нержавеющая универсальная открывалка-штопор.
7. Рулоны фольги – широкой и узкой.

II. Инструменты необходимые:

1. Четыре ножа. Каждый из нержавеющей стали, причём режущая часть и рукоятка должны быть из одного единого куска. Ножи с деревянной или костяной (пластмассовой) ручкой крайне непрактичны: загрязняются, пахнут, гнутся, ломаются, дают срывы, осечки чаще других:

а) мясной: широкий, тонкой стали, средней длины;

б) овощные: большой – 16 см лезвие (разделочный), средний – 10 см лезвие (для чистки фруктов и овощей), малый – 6 см лезвие, так называемый картофельный (для

вычистки глазков, поражений и т.д.).

2. Ножницы:

а) из нержавеющей стали, средние, так называемые рыбные (для обрезки хвостов, плавников, разделки на дольки небольшой рыбы);

б) из нержавеющей стали большие: для разделки кур, уток, домашней птицы (сильные);

в) маленькие обычные канцелярские: для обрезки пакетов

молока, сливок, творожных мешочков и т.д.

3. К ножам и ножницам дома надо иметь точильную стальную пластину с мелкой насечкой, чтобы всегда слегка и своевременно править режущие инструменты.

III. Другие немеханические ручные инструменты:

1. Деревянный молоток.
2. Доски 70х50 и 45х30 сантиметров.
3. Три скалки: русская двуручная, русская одноручная н западноевропейская (вращающаяся).
4. Две деревянные ложки: для варений и для молочных блюд.

IV. Кухонная посуда:

1. Четыре-пять кастрюль:

а) большая эмалированная для супов,

б) алюминиевая широкая молочная,

в) средняя или малая эмалированная для компотов, киселей и т.д.,

г) металлическая (алюминиевая, баббитовая) для каш,

д) металлическая с полукруглым дном для тушения мяса, рыбы и т.д.

2. Сотейники. Два (минимум) или три:

а) большой или средний для жарения и пряжения (металлический),

б) малый для кремов, соусов и т.п. (металлический),

в) эмалированный средний или малый. Для быстрого подогревания и разогревания кофе, какао на молоке, манной каши и т.д.

3. Сковороды (четыре):

а) металлическая светлая большая, глубокая (толстый металл) для запекания, тушения,

б) металлическая светлая малая для обжаривания, пассерования (из толстого металла),

в) чёрная чугунная для блинов,

г) чугунная эмалированная для запекания рыбы, омлетов, для тушёных и пассерованных блюд для детей.

4. Кухонные ложки:

а) большая ложка из нержавеющей стали для раскладки гарниров,

б) эмалированная шумовка.

5. Инструменты для процеживания и просеивания:

а) эмалированный дуршлаг,

б) сито металлическое (для муки),

в) ситечко частое из анодированной проволоки и редкое,

г) решето рогожно-деревянное для откидывания отварных изделий,

д) воронка широкая для процеживания и узкая для наливания,

е) набор чистых тряпочек: льняная салфетка (две), марля, бязь.

6. Приборы толчения:

а) ступки фарфоровые с пестиками: три-четыре разных размеров,

б) ступка деревянная (для толчения орехов),

в) две толкушки для пюре или толкушка и лопаточка (деревянная).

V. Приборы желательные, но вовсе не необходимые:

а) скороварка,

б) кухонный комбайн. Дорогой, быстро выходит из строя одна из деталей, трудно найти замену,

в) электрогриль. Дорогой. Может быть заменён решёткой в духовке,

г) набор (стандартный) ножей и других предметов (12 штук). Половина из них не нужна,

д) соковыжималка универсальная. Дорогая. Вполне заменима приставкой к мясорубке или ручной соковыжималкой,

е) вакуумный ящик. Прекрасная вещь, но очень трудно достать и дорогой. Может быть заменён пакетом, сделанным из двух слоев фольги.

VI. Приборы для любителей готовить:

а) казан для плова,

б) мраморная доска для восточных сладостей,

в) кондитерский мешок и набор наконечников-корнетов для выжимания кремов и украшения тортов,

г) набор кондитерских выемок,

д) горшки керамические. три-четыре штуки (для супов и тушения),

е) горшки чугунные эмалированные, две штуки (для супов и тушений),

ж) эмалированный противень для запеканок, заливных, студней.

Всё о пряностях

Виды, свойства, применение

«…Пряности – это разнообразные части растений, обладающие каждая специфическим устойчивым ароматом, разной степенью жгучести и отчасти привкусом. Будучи употреблены в крайне малых дозах, они способны придать любому пищевому продукту эти свои свойства и изменить тем самым его вкус в желательном нам направлении, а также повысить сохранность пищевых продуктов и содействовать наилучшему усвоению их нашим организмом, стимулируя не только пищеварительный процесс, но и другие функции организма…»

Что такое пряности?

Ответить на этот вопрос не так-то просто.

Сплошь и рядом не только в быту, но и в кулинарии и даже в научной литературе путают пряности, специи, приправы и просто душистые вещества, используемые для ароматизации некоторых пищевых продуктов. Между тем каждый из перечисленных терминов относится только к одной определённой группе веществ, наделённых совершенно отличными от других групп свойствами.

Пряности – продукт исключительно растительного происхождения. Причём растения, дающие пряности, относятся более чем к 30 различным ботаническим семействам.

Однако все пряности объединяет прежде всего та роль, которую они играют в кулинарии, и в этом их истинная ценность. К сожалению, вопрос о пряностях мало разработан. Отсюда в кулинарной практике существует путаница между пряностями, приправами и ароматизаторами, что ведёт как к ограничению использования пряностей, так отчасти и к неправильному их применению.

На протяжении многих тысячелетий пряности верно служат человеку. Они не только улучшают нашу пищу, но и занимают достойное место в арсенале лечебных средств.

Но чтобы правильно, со знанием дела и с пользой употреблять пряности, надо хорошо знать их сущность и свойства.

Чтобы выяснить, какими свойствами обладают пряности, обратимся прежде всего к тем названиям, которые дали им разные народы. Нередко в самих этих названиях содержится характеристика пряностей.

В древней Греции пряности назывались *aromatico*, что значило «благовонные, ароматные травы». В древнем Риме пряности называли *salsu* – едкие, острые, вкусные. То же самое значение имеет и латинское слово *scitamente* – название семейства пряных растений. Оно означает «лакомое, отборное, вкусное кушанье». Это относилось к пряным растениям тропиков – кардамону, имбирю, галганту и др.

В средневековой, поздней латыни находим слово *species* – нечто, внушающее уважение, видное из себя, блестящее и красивое. Такое название связано не со свойствами пряностей, а скорее с той высокой оценкой, которую они получили в средние века в Европе.

В большинстве стран Западной и Южной Европы

национальные, местные названия пряностей произошли от этого средневекового латинского обозначения, но в современных языках значения этого слова несколько рознятся: так, у итальянцев *spezie* – особое, особенное, индивидуальное; у французов *épice* – острый, пикантный; у англичан *spices* – острый; у голландцев *specezig* – особое, редкое. Таким образом, в Западной и Южной Европе современные названия пряностей отмечают все те их свойства, которые в совокупности отмечали латинские названия, то есть, с одной стороны – остроту, пикантность пряностей, с другой – их редкость, особенность, неповторимость. В то же время значение «лакомое, отборное» исчезло.

Несколько по-иному характеризуются пряности в странах Центральной, Северной и Восточной Европы – в германских, славянских и финно-угорских языках. По-немецки пряности называются *Gewürz*, что значит «коренья». То же самое означают чешское *koreni*, польское *koizenny*, латышское *virzes*, эстонское *viirts*. Но в Эстонии есть и другое название пряностей – *maitseained*, то есть вкусные, дающие вкус. То же самое значение имеет литовское слово *prieskonis* или латышское *sivs* (вкусный). В этих случаях отмечается качество пряностей.

А на скандинавских языках пряности называются *kryddor*, что означает «стёртые в порошок, порошкообразные».

Таким образом, в германских и славянских названиях пряностей отмечается в первую очередь характерное во внешнем виде пряностей – коренья, корни растений или порошок, растения, высушенные и стёртые в порошок, а в более древних языках Восточной Европы названия пряностей сохранили и указание на их характерные пищевые особенности – аромат, привкус.

В русском языке слово «пряный», как свидетельствует Даль, означает «острый, пахучий, приятный на вкус», в противоположность «пресному» и «приторному». Само слово «пряность» (и «пряный») происходит в русском языке от слова «перец» – первой ставшей известной русским пряности (пряный-перяный, то есть наперченный). Отсюда происходит и слово «пряник» – наполненный пряностями: в пряничное тесто клали по 7-8 видов пряностей.

Противоречивы ли все эти оценки пряностей? Конечно, нет. Дело в том, что каждый народ отмечал для себя те свойства или качества пряностей, которые казались ему более интересными, что часто зависело от конкретных исторических условий, от того, какими пряностями он пользовался. Почти все народы отмечают характерный для пряностей аромат и разной степени жгучесть («острота», как неверно иногда её называют). Что же касается

вкуса, то он является свойством не самих пряностей, а возникает лишь в сочетании их с основной пищей. Вот почему народы Востока, где существует древняя культура потребления пряностей, никогда не путают вкус со жгучестью, присущей пряностям, в отличие от приправ и ароматических веществ.

Приправы придают пище только определённый вкус – солёный, кислый, сладкий, горький и их сочетания – кисло-сладкий, горько-солёный и тд. Ароматические вещества способны придавать пище только аромат, например, роза, какао, иланг-иланг, жасмин. Пряности же сообщают аромат в сочетании с характерным привкусом, заметным лишь в пище и особенно при нагревании. Это сочетание и создаёт своеобразный не столько душистый, сколько душноватый, плотный аромат, который мы и называем пряным и который в большинстве случаев сопровождается лёгким жжением.

Что же ещё отличает пряности от приправ и других веществ, которыми сдабривается пища, и какова сама сущность пряностей?

До сих пор мы говорили о свойствах, определяемых органолептически, т.е. об отличиях, в известной мере фиксируемых субъективно нашими органами чувств. Однако имеются и объективные признаки, отличающие пряности от приправ и ароматических веществ.

Во-первых, пряности не применяют в значительных количествах, как приправы (например, барбарис, слива, айва, гранат), и они не могут служить самостоятельными блюдами, как, к примеру, томатная паста или болгарский перец, которые можно есть с хлебом. Пряности употребляются лишь как добавки, необходимые для придания пище определённого акцента (иногда решающего). Их употребление можно сравнить с малыми добавками редких металлов к стали, в результате чего получаются различные легированные стали с разными свойствами. Попытки увеличить дозу (количество) пряностей, иначе говоря, выйти за пределы допустимого, ведут к резкому изменению их качественного воздействия на пищу, к появлению вместо приятного желаемого аромата – резкой, неприятной горечи.

Эта особенность пряностей обусловливает их место в кулинарии и отличие от приправ и ароматизаторов. Пряности можно применять лишь в процессе приготовления пищи и в крайне малых дозах.

Кроме того, пряности обладают способностью подавлять бактерии (бактерицидность), главным образом бактерии гниения, и тем самым способствовать более длительному сохранению пищи (консервированию). Вместе с тем подавляющее

большинство пряностей обладает способностью активизировать вывод различного рода шлаков из организма, очищать его от механических и биологических засорений, а также служить в нём катализаторами в ряде ферментативных процессов. Поэтому большинство пряностей применяется и особенно в прошлом применялись в медицине как лекарственные вещества. В этих случаях концентрация их повышается и длительность применения увеличивается по сравнению с применением в кулинарии.

К сказанному можно добавить, что употребление пряностей вместе с пищей действует на физиологический и психологический настрой нашего организма, способствует более полноценному усвоению пищи, стимулирует очистительные, обменные и защитные функции организма.

Итак, мы не должны смешивать пряности с приправами и с такими добавками к пище, которые вызывают изменение её вкуса, например, соль, сахар, уксус (в нашей кулинарной практике их обычно относят к разряду специй)[1]. Не должны мы отождествлять пряности и с ароматизаторами, которые не обладают бактерицидными и другими особыми свойствами, и диапазон применения которых более ограничен (преимущественно сладкие блюда).

(красный и чёрный перец, гвоздика, корица, лавровый лист) и приправ (соль, сахар, уксус и столовая горчица). Специи – понятие чисто бытовое. Оно объединяет совершенно разнородные продукты на том основании, что все они в той или иной мере наиболее часто служат для сдабривания пищи. (*Прим. авт.*)

На основании всего вышеизложенного попробуем так ответить на вопрос, что такое пряности.

Пряности – это разнообразные части растений, обладающие каждая специфическим устойчивым ароматом (запахом), разной степенью жгучести и отчасти привкусом. Будучи употреблены в крайне малых дозах (в качестве добавок к пище), они способны придать любому пищевому продукту эти свойства и изменить тем самым его вкус в желательном нам направлении, а также повысить сохранность (консервацию) пищевых продуктов и содействовать наилучшему усвоению их нашим организмом, стимулируя не только пищеварительный процесс, но и другие функции организма.

История поисков пряностей и борьбы за них

По-видимому, пряности были введены человеком в пищу значительно раньше соли, поскольку они представляли собой более доступный (растительный) материал. Надо сказать, что вначале употребление пряностей было связано исключительно с пищей, затем некоторые из них нашли применение в религиозных и других обрядах, в воскурении благовоний, а также при бальзамировании умерших и, наконец, в медицине.

В древнейших цивилизациях Востока – в Китае, Индии, Египте – первые упоминания о пряностях встречаются около пяти тысяч лет тому назад. Аир, например, был известен в Египте в 3000 году до н.э., а корица описана в Китае в 2700 году до н.э.

В Ассирии и Вавилоне, в древнем Египте и Финикии мы обнаруживаем уже не только разнообразное применение пряностей, но и чрезвычайно высокий уровень потребления их.

В античные времена пряности поступали в Египет, Грецию и Рим в основном из Индии и с Цейлона. Частичное применение находили и пряности местного происхождения – из Малой Азии и Средиземноморья.

Древние греки и особенно римляне знали большинство известных нам теперь экзотических пряностей и, кроме того, некоторые совершенно вышедшие теперь из употребления, вроде нарда и коста. Из Южной Азии они получали чёрный перец, пипул, кубебу, корицу, кинамон и кассию, гвоздику, имбирь, со Среднего Востока – асафетиду, из Африки – мирру и амомум, из Малой Азии – шафран, из Средиземноморья – лавровый лист и либанотис (иссоп).

Караваны с пряностями, двигавшиеся со стороны Персидского залива и Красного моря через Аравию, а также по Тигру и Евфрату, стекались в финикийский город Тир – на восточном побережье Средиземного моря, отсюда их по морю вывозили во все остальные города Средиземноморья.

После того как в 332 году до н.э. Тир был захвачен войсками Александра Македонского, центр торговли пряностями переместился в Карфаген, а затем, в середине II века до н.э. в Александрию, где и оставался до тех пор, пока римляне не установили своего господства по всему Средиземноморью.

Приобретение пряностей в древнем Риме составляло одну из важнейших статей расходов, ибо ценились они чрезвычайно высоко. Римский историк Плиний жаловался, что ежегодно на

экзотические ароматические снадобья тратится до 50 миллионов сестерций и что эти товары продаются на рынках Империи в 100 раз дороже первоначальной стоимости.

Однако, несмотря на это, никто из римских купцов не отваживался самостоятельно отправиться в далёкие земли за пряностями, и выгодная для восточных купцов посредническая торговля продолжала процветать вплоть до заката Римской Империи.

Тем не менее даже через посредническую торговлю рабовладельческий Рим в течение нескольких столетий аккумулировал со всего света не только сокровища в виде золота, серебра и драгоценных камней, но и несметные по тем временам количества пряностей из Азии и Африки. Интересно, что когда полчища варваров вестготского короля Алариха I обрушились в 408 году на Рим, они потребовали в качестве дани не только 5000 фунтов золота, но и 3000 фунтов перца – как ещё большую драгоценность!

В годы раннего средневековья, последовавшие непосредственно за крушением Римской империи, когда ремесло и сельское хозяйство Европы пришло в упадок, европейским странам нечего было предложить в обмен на дорогие товары восточных купцов, и торговля пряностями временно заглохла. Позднее она возобновилась, но уже в новых государствах, сложившихся в Восточном Средиземноморье.

Монополистом в торговле с Востоком стала Византия, и её столица Константинополь оспаривала у Александрии звание всемирного центра по торговле пряностями.

Пряности в Византию доставляли арабские купцы, доминировавшие на Востоке и в Средиземноморье с VII века, когда мусульманские государства заняли громадное пространство от Индии до Испании. Арабы, бывшие искусными торговцами, охотно вступали в контакт с европейцами, предлагая большой набор пряностей. Местом, где арабы непосредственно соприкасались с европейцами, был Пиренейский полуостров. Поэтому часть пряностей от арабов попадала в тогдашнюю Европу через испанцев. Но не все пряности испанцы приобретали у арабов посредством мирной торговли. Некоторые из них они просто завоёвывали оружием.

Уже в X веке испанцы, вытеснив арабов с территории современных Каталонии и Мурсии, заимствовали от них культуру одной из ценнейших пряностей – шафрана – и с тех пор начали разводить его самостоятельно.

Точно так же в X веке арабы занесли из Индии в Средиземноморье культуру померанца, цедру которого с той поры

стали использовать как пряность.

В середине XI века турки-сельджуки нанесли удар арабской цивилизации. Они стали вначале полными хозяевами Малой Азии, а в 1055 году захватили Багдад – самый крупный центр арабской культуры и торговли, разбили византийскую армию. Хорошо налаженная торговля Востока с Византией и Европой была полностью нарушена.

Встревоженные расширением турецкого могущества в Средиземноморье, государства католической Европы предприняли в 1096 году первый крестовый поход. Возвращаясь из стран Ближнего Востока, крестоносцы везли с собой в Европу не только награбленные драгоценности, восточные ткани, но и пряности, ценимые ничуть не меньше. Среди них были известные с древнейших времён перец и корица и некоторые новые пряности, например, мусьатный орех и мускатный цвет, появившиеся в Европе лишь в XII веке и использованные впервые в качестве благовония на коронации императора Генриха IV[2].

Потребность в пряностях возрастала, а сфера применения их всё более и более расширялась.

Можно даже говорить о некотором злоупотреблении пряностями в средние века. Дело в том, что пряности использовали не только в процессе приготовления горячей пищи, но и для заготовок огромных партий продуктов впрок и ещё более широко при изготовлении различных напитков. Ведь в то время Европа ещё не знала чая, кофе и какао, поэтому вода, сдобренная пряностями или настоянная на них, а также различные смешанные с пряностями медовые настои и ароматизированные пряностями пиво, браги и вина были широко распространёнными повседневными напитками. Кроме того, как уже отмечалось, культовое применение пряностей при обилии церквей и монастырей в средневековой Европе, где яблоку негде было упасть от графов, ландграфов, маркграфов, баронов, князей, герцогов, курфюстов, маркизов и королей, – имело не меньшее значение. Прибавьте к этому повсеместное употребление пряностей как наиболее эффективных в то время лекарственных средств и вы поймёте, почему проблема снабжения ими рассматривалась в средние века как весьма злободневная.

Было ясно, что непрерывное снабжение Европы пряностями могло быть осуществлено лишь путём организации регулярной торговли с Востоком. Наладить такую торговлю было нелегко, так как старая посредница в восточной торговле Византия всё более дряхлела, а самим западным купцам католическая церковь запрещала торговать с «неверными» мусульманами, угрожая отлучением.

Однако Венеция – новая морская торговая держава на Средиземном море – уговорила папу Иннокентия III в виде исключения разрешить вести с мусульманами торговлю пряностями. С начала XIII века право торговли ими было поделено между тремя итальянскими городами-республиками: Венецией, Генуей и Пизой – до тех пор, пока в XIV веке Венеция не стала единоличной столицей по торговле пряностями в Европе.

Монополизация торговли пряностями привела к тому, что цена и без того дорогих заморских снадобий поднялась настолько, что они стали почти недоступными для подавляющего большинства населения европейских стран. Именно к этому периоду относится возникновение французской пословицы «дорог как перец», поскольку перец ценился в то время буквально на вес золота, а то и выше. За фунт мускатных орехов, например, давали трёх-четырёх овец или корову.

Так экзотические пряности Азии и Африки стали исключительной принадлежностью высших классов – дворянства и бюргерского патрициата. Крестьянство и ремесленники всё больше ориентируются на местное европейское пряное сырьё, ища и находя среди многих европейских лесных и полевых трав, а также среди огородных овощей сходные по запаху и вкусу с заморскими пряностями. Было обнаружено, что чеснок и лук заменяют асафетиду, укроп и тмин – индийский айован и т.д. Однако многие пряности оказывались незаменимыми. И среди них в первую очередь – перец шафран, корица. Две последние считались такой большой ценностью, что шафран, например, венецианским дожам запрещалось принимать в дар как нечто слишком соблазнительно ценное, а корицу, наоборот, не стыдно было преподносить в качестве самого дорогого подарка папам, царям, королям и императорам.

В средние века пряности, вследствие своей высокой стоимости, нередко заменяли собой золото в штрафах, контрибуциях и других платежах. Генуэзцы в XII веке платили в качестве жалования наёмным солдатам – участникам нападения на Цезарею – 48 солидов (золотых монет) и 2 фунта перца. А горожане французского города Безье в XIII веке за убийство виконта Роже обязаны были уплатить налог размером в 3 фунта перца.

Интересно также то, что во Франции именно торговцы пряностями, а не аптекари, считались самыми точными людьми, отчего охранение мер и весов вплоть до Великой французской революции 1789 года находилось в руках корпорации по торговле пряностями. Чтобы получить право торговать пряностями, в XIV-

XVI веках требовалась сложная и длительная подготовка, причём кандидатов в торговцы пряностями утверждал сам королевский прокурор.

Исключительной ролью пряностей объяснялись довольно частые попытки подделывать их. За фальсификацию были установлены строгие наказания. Во Франции за попытку фальсификации молотого перца в первый раз полагался штраф в 1000 парижских ливров (почти 60 килограммов чистого серебра), а при вторичной попытке – полная конфискация имущества, закрытие торговли и арест. В Германии за подделку шафрана фальсификаторов либо сжигали, либо закапывали живьём в землю вместе с подделанным товаром. Такие радикальные меры борьбы с подделкой пряностей дали свои результаты: фальсификация в Европе стала сравнительно редким явлением и была возможной лишь в розничной продаже, когда продавались молотые пряности, да и то в этих случаях подмес носил частичный характер.

Чтобы насытить европейский рынок пряностями, нужно было искать новые пути в страны, где пряности произрастали, и ввозить их в Европу без посредства Венеции и арабов, господствовавших на ближних и дальних путях в Индию.

Плаваниями путешественников-искателей пряностей и золота – испанцев и португальцев – отмечены конец XV – начало XVI века. Были сделаны великие географические открытия: проложен путь в Индийский океан вокруг Африки, открыта Центральная, Южная и Северная Америка, совершено кругосветное путешествие Магеллана и открыты Филиппины, Большие Зондские и Молуккские острова и многие другие дотоле неизвестные европейцам земли.

В 1498 году Васко да Гама, впервые минуя посредников в торговле, привёз на своих кораблях перец, гвоздику, корицу и имбирь, а затем, спустя три года, вновь организовал грандиозную экспедицию, привезшую 2000 тонн пряностей. Это вызвало небывалую сенсацию в торговых, да и не только в торговых кругах Европы.

Было очевидным, что экономическому и политическому могуществу Венеции скоро придёт конец.

Более того, прямой вывоз пряностей из стран Азии в Европу, минуя арабов, нанёс непоправимый ущерб всей системе арабской торговли, что сыграло роковую роль в судьбе многих арабских государств, расположенных на традиционном пути из Индии в Средиземноморье. Центр мировой торговли пряностями переместился на Пиренейский полуостров.

Пбртугалия и Испания монополизировали мировую торговлю

пряностями, поскольку имели исключительную возможность регулировать поступление пряностей на европейский рынок, получив право контроля над местами их произрастания, чего никогда не делали арабы. Кроме того, в руках испанцев оказались новые виды пряностей, совершенно не известные в Европе, так как они произрастали только в Америке. Это были ваниль, ямайский (или гвоздичный) перец и красные стручковые перцы (капсикумы). Причём новооткрытые пряности долгое время не выходили за пределы стран-обладательниц заморских колоний. Например, ваниль была впервые привезена в Испанию в 1510 году, а в Англии о ней узнали лишь в 1807 году, когда монополия Испании на торговлю с Мексикой была подорвана в результате англо-испанских войн. Ямайский перец был впервые ввезён в Европу в 1601 году и до середины XVIII века поступал в основном только в Англию и в принадлежащие ей страны, поэтому в других странах Европы, в том числе и в России, стал известен под названием английского перца.

Иной была судьба красного стручкового перца, оказавшегося, несмотря на тропическое происхождение, не столь теплолюбивым и не столь прихотливым, как остальные культуры пряных растений. Открытый испанцами в Вест-Индии в 1494 году красный перец уже в 1542 году появился в Южной Германии и Австрии, в родовых землях Габсбургов, родственников испанских королей, и распространился там под названием испанского перца. Проникнув затем в XVII веке в страны Южной Европы, главным образом через входившую в Австрийскую империю Венгрию и Хорватию, и «завоевав» вскоре все страны Балканского полуострова, большей частью которого в то время владела Турция, красный перец «просочился» в XVIII веке в Россию, где стал называться турецким перцем.

Строжайшим образом соблюдаемая монополия на пряности, естественно, не могла повлечь существенного снижения цен на них даже после великих географических открытий (исключением был лишь чёрный перец). Можно представить себе, насколько дороги были пряности, если экспедиция Магеллана, возвратившись после трёхлетнего плавания всего лишь с одним кораблём из пяти и потеряв во время путешествия всё своё состояние, смогла не только возместить ущерб, но и оплатить долги и даже получить прибыль, продав пряности, которые удалось сохранить на одном-единственном небольшом корабле. Торговые компании, захватившие в разных странах в свои руки торговлю с колониями, в частности, так называемые Ост-Индские компании, наживались на торговле пряностями более чем баснословно – их прибыль достигала 2000-2500%!

В XVI-XVII веках России трудно было получать пряности через посредство западноевропейских стран. Поэтому в это время особое значение приобретает древний торговый путь из Индии и Ирана через Шемахинское ханство и Каспий, по которому в Москву доставлялись перец, кардамон и шафран. Тогда же налаживается новый торговый путь из Китая через Монголию и Сибирь – по нему поступают не только в Россию, но и в Западную Европу пряности Юго-Восточной Азии, произрастающие на территориях, не захваченных европейцами. Такими пряностями были в первую очередь бадьян и галгант (калганный корень), а также китайская корица. Бадьян получил в Западной Европе название «сибирского аниса», поскольку его доставляли на Запад в основном караванным путём через Сибирь.

Из Китая ввозили в Россию довольно много имбиря, который наряду с перцем был там самой ходовой пряностью[3].

Страны, имевшие доступ к пряностям, строго охраняли тайну своих торговых путей, зачастую военной силой устраняли действительных и возможных конкурентов, устанавливали жёсткий контроль над территориями, где добывались пряности.

Голландцы, вытеснившие португальцев с Цейлона в 1656 году, ввели для местного населения *коричный* налог: каждый мужчина, начиная с 12 лет, обязан был сдавать ежегодно 28 килограммов корицы. Затем эта квота неоднократно повышалась, пока не достигла чудовищного размера – 303 килограмма. Такой налог, несмотря ни на какие репрессии, мало кто мог выплатить.

Чтобы поднимать или хотя бы поддерживать достаточно высокие цены на пряности и сохранять монополию на владение ими, европейские плантаторы уничтожали целые лесные массивы с пряными деревьями, сосредоточивая производство пряностей в одном каком-либо месте. Португальцы ещё в 1512 году локализовали производство мускатного ореха на острове Банда, производство гвоздики на Амбоине и уничтожили до 60 000 мускатных и гвоздичных деревьев на всех остальных островах Молуккского архипелага. Затем они ввели строгий лимит деревьев на упомянутых островах и наложили запрет на вывоз семян и черенков пряных растений. Эту же политику проводили и голландцы, изгнавшие португальцев с Молуккских островов в 1605 году. Для наблюдения за поддержанием лимита деревьев мускатника и с целью преследования контрабанды голландцы устраивали время от времени специальные карательно-контрольные экспедиции во главе с губернатором архипелага. Обычно осведомлённое о приближении карателей местное население заранее бежало в джунгли, в глубь островов, опасаясь репрессий, так как малейшего подозрения в контрабанде было

достаточно, чтобы казнить человека. Кроме того, если в каком-либо селении были обнаружены молодые всходы мускатника или гвоздики, всё население подвергалось грабежу голландских солдат, все саговые и кокосовые пальмы – единственный источник питания местных жителей – беспощадно вырубались, а пойманных туземцев убивали или, в лучшем случае, безжалостно секли плетьми и били бамбуковыми палками. Только в начале XIX века голландский зоолог Темминк неопровержимо доказал, что местное население островов страдало совершенно напрасно, поскольку в распространении семян мускатного ореха и гвоздики на Молукках были «повинны» птицы: азиатские голуби, казуар и риноцерос, в желудке которых эти семена не перевариваются, а лишь усиливают свою способность к прорастанию.

В целях ограничения производства пряностей и искусственного поддержания высоких цен на мускатный орех, гвоздику и корицу на мировом рынке голландцы шли даже на то, что время от времени уничтожали на складах уже собранные пряности. В один из летних дней 1760 года в Амстердаме было сожжено 8 миллионов фунтов (около 4000 тонн) мускатных орехов, гвоздики и корицы. Потрясённые очевидцы рассказывали потом, что над городом долго висело жёлтое облако, источавшее тонкий аромат чуть ли не на всю Голландию.

Борьба за монополию нередко приводила к открытому соперничеству между странами. Организовывались грабительские набеги на плантации пряностей в чужие страны с целью похищения семян и саженцев. Так, в 1769 году губернатор Маскаренских островов, принадлежавших Франции, снарядил военно-морскую экспедицию для завоевания… гвоздики и мускатного ореха. После многих неудачных попыток французам удалось, наконец, высадить незаметно десант в голландских владениях и похитить молодые растеньица и проросшие семена. Пущенный вдогонку французам голландский флот не смог догнать лёгкие французские суда, и те не только благополучно доставили груз на Маскарены, но и повторили на следующий год эту дерзкую операцию.

Голландцы в свою очередь подрывали монополию других стран на определённые пряности. В конце XVIII века, когда им пришлось уступить Цейлон Англии, они не просто ушли оттуда, а перенесли на Яву, Суматру и Борнео возделывание цейлонской корицы. В 1819 году они начали разведение на Яве ванили, на которую до тех пор сохраняла монополию Испания.

Но добыть ценные растения было половиной дела. Развести их на новом месте, хотя и в сходных тропических условиях, было не так-то просто. За исключением имбиря – он был ввезён

испанцами в Мексику, а затем в Сан-Доминго и на Ямайку ещё в начале XVI века и быстро разведён там – пряные растения вели себя при переселении чрезвычайно капризно. Например, ваниль привыкла на родине расти вместе с какао, на котором она паразитировала. Это обстоятельство учли, переселив её на чужбину вместе с какао. И всё же она отказалась плодоносить, то есть давать стручки, за которые её ценят. Секрет заключался в том, что в других тропических странах отсутствовали насекомые, опылявшие ваниль в Мексике. Прошло немало времени, прежде чем научились опылять ваниль искусственно.

Почти то же самое произошло и с чёрным перцем, который, будучи лианой, не хотел расти и виться на первой попавшейся подставке, а требовал привычного для себя дерева. Прежде чем разводить перец, надо было дождаться, когда для него вырастет «подставка».

Для возделывания пряностей, введения их в культуру требовалось немало времени и опыта. У англичан, например, плантации мускатного ореха на Пенанге вначале почти наполовину погибли из-за незнания агротехники, и лишь спустя сорок лет их удалось восстановить и сделать рентабельными. Гвоздика и мускатный орех, похищенные французами, не захотели расти на Маскаренах, но зато хорошо привились на острове Реюньон. Однако свою подлинно вторую родину гвоздика нашла в английских владениях – на Занзибаре и Пембе. И теперь именно Занзибар (Танзания) даёт почти 90% мирового производства гвоздики. Пока голландцы (почти двадцать лет) пробовали акклиматизировать ваниль на Яве, французы предприняли более успешные опыты по разведению той же ванили на Мадагаскаре и острове Реюньон и добились рентабельного производства её уже к середине 50-х годов XIX века. Отсюда ваниль попала на остров Маврикий, а затем стала культивироваться и в других островных владениях Франции (о-ва Таити, Фиджи, Мартиника, Гваделупа и др.).

К концу XIX века все основные классические пряности возделывались преимущественно в колониальных владениях Англии, Франции и Голландии. Из стран независимых крупными производителями пряностей оставались Китай и Мексика.

Ликвидация монопольного положения одной-двух держав на мировом рынке пряностей привела прежде всего к падению цен на пряности. Но к концу XIX века пряности были уже не только более доступны по цене, но и перестали служить предметом особого почитания. Вместе с потерей их роли в экономике и общественной жизни государств исчезло и то восхищение и благоговение, которыми окружены были пряности на протяжении

многих веков. Более того, некоторые классические пряности начали в XX веке вовсе исчезать из обихода. Произошло сокращение их ассортимента. В Западную Европу всё реже и реже ввозили бадьян и галгант, резко сократились ввоз и производство одной из древнейших пряностей – «райских зёрен».

Время всеобщей индустриализации требовало других ценностей. Такими ценностями на мировом рынке стали нефть, железная руда, уголь, олово, каучук, медь и другое промышленное сырьё. Более выгодными теперь были производство пшеницы и мяса, выращивание сахарного тростника, какао, кофе, бананов. Экспортировать и импортировать стали только самые ходовые, «массовые», и потому самые выгодные пряности, вроде чёрного перца.

Немалую роль при этом играли сложившиеся национальные вкусы. К примеру, красный перец стал чуть ли не главным отличительным признаком национальной кухни венгров, румын и южных славян уже в XVIII веке. Столь же широко было распространено употребление несравненно более дорогих чёрного и ямайского (душистого) перца в Англии, Франции и других странах Западной Европы. Популярной пряностью стала с течением времени корица, необходимая в любом кондитерском производстве.

Новый толчок к массовому применению пряностей дало изобретение консервов в XIX веке.

В XX веке мировое производство пряностей растёт (ныне оно достигает почти 100 000 тонн) и потребление их консервной промышленностью во всех странах увеличивается. Но тем не менее остаётся фактом, что употребление пряностей в домашнем быту несомненно сократилось как по количеству, так и, особенно, по ассортименту.

В чём же загадка прежнего значения пряностей, отчего они были столь важны для питания людей в прошлом и оказались в тени в нашем сегодняшнем обиходе? Попробую объяснить это.

Во-первых, пища людей XIV-XVIII веков была, как правило, более однообразной, чем ныне. В районах, где занимались рыболовством, население питалось преимущественно рыбой, в скотоводческих районах – мясом, в районах рисосеяния – рисом, и так далее; не было широкого обмена продуктами и переброски их на далёкие расстояния. Чтобы разнообразить пищу, приходилось разнообразить в первую очередь вкус и запах одного и того же продукта. А этого можно было достигать только с помощью пряностей.

Во-вторых, в прошлом у сельского населения – а оно составляло большинство – не было возможности заготавливать

значительные количества кормов на зиму для скота, поэтому расширение стада ограничивалось: каждую осень забивали весь «излишний» скот и оставляли лишь минимум – на расплод. В результате сразу большие количества мяса надо было сохранять в течение полугода или даже года до нового забоя. Поскольку никаких холодильников не было, мясо превращалось в солонину или в так называемые «сухие бульоны», а домашняя птица – в полотки, то есть своеобразно консервировалась (точнее, пресервировалась). А для этого обязательно нужны были пряности. И немало. И главное – разнообразные.

В XX веке появились заменители пряностей – искусственные пряности и эссенции, вроде ванилина, которых надо и можно было употреблять значительно меньше натуральных. Искусственные пряности как гораздо более дешёвые и доступные быстро распространились в Германии и других странах, вынужденных ввозить натуральные пряности из-за границы.

Появление новых химических лекарственных средств также оказало влияние на сокращение употребления пряностей в быту. Прежде люди всегда имели дома набор всевозможных пряностей, которые в зависимости от потребностей момента могли быть одновременно употреблены и как лекарства, и как пищевые ароматизаторы. Но когда пряности, травы и коренья исчезли из домашней аптеки, уступив место портативным и дешёвым синтетическим средствам, и уже не оказывались всегда под рукой, их, естественно, стали всё реже употреблять и на кухне.

Всё это вместе взятое серьёзно оттеснило пряности с прежних позиций, особенно тогда, когда у городского населения промышленных стран возникла широкая возможность разнообразить свой стол привозными продуктами.

Кроме того, в развитых промышленных странах произошло заметное вытеснение пряностей в сети общественного питания с её стандартизацией рецептур широким применением пищевых фабрикатов – продуктов, не требующих трудоёмких способов приготовления и допускающих повторное подогревание пищи после кратковременного хранения[4].

Большой ущерб нанесли международному торговому обмену и в частности торговле пряностями две мировые войны и тяжёлые условия послевоенных лет.

И вот сегодня, когда всё более расширяется торговый обмен со странами Азии и Африки, когда налажен ввоз экзотических пряностей, происходит непредвиденное: новое поколение покупателей, обнаружив в магазинах пакетики и коробочки с надписями «кардамон», «имбирь», «бадьян», удивлённо спрашивают друг у друга и у продавцов – что это такое, для чего

они?

В последние годы заметно проявляется интерес к непознанным ещё продуктам питания. В связи с этим кажется своевременным и целесообразным более серьёзно и внимательно подойти к вопросу о действительной роли, которую должны играть пряности в быту современного человека и прежде всего в нашем питании.

Пряности ещё далеко не исчерпали своего значения, и их славная история еще не окончена.

Возможно, для неё открывается новая и не менее интересная страница.

Классификация пряностей

Чаще всего в домашней кулинарии употребляют не более десятка пряностей. А ведь их насчитывается более полутора сотен! Причина такого ограниченного применения заключается в плохом знании пряностей, в неумении ориентироваться в их ассортименте.

В связи с этим возникает необходимость познакомить читателя с классификацией пряностей, то есть распределением их по видам и группам, что безусловно облегчит их выбор для правильного использования в питании, научит находить взаимозаменяемые пряности, различать аналоги и антиподы.

Прежде чем приступить к классификации, напомним ещё раз, что под пряностями мы подразумеваем только продукты растительного происхождения. Попытки относить к пряностям некоторые продукты животного происхождения (мускус, цибет, амбру, гарус), обладающие сильным запахом, не выдерживают с научной точки зрения никакой критики. Пряностей животного происхождения не существует.

Однако это вовсе не облегчает классификацию пряностей. Как уже говорилось, пряности принадлежат к столь различным ботаническим классам, что давать им ботаническую классификацию не только затруднительно, но и невозможно. Кроме того, пряности чрезвычайно сильно отличаются по характеру используемой растительной части. Этот факт сбивал с толку классификаторов, многие из которых, затрудняясь выделить какой-либо общий признак у групп пряностей, классифицировали их по внешнему виду: корни, корневища, луковицы, кора, листья, цветы, плоды, почки, семена, орехи и т.п.

Дополнительную трудность при классификации пряностей представляет собой и тот факт, что одни пряности используют в сухом, другие – в свежем (сыром), третьи – и в том и в другом виде. Одни требуют перед использованием предварительной сложной обработки, другие нет. Следует ли относить такие пряности к одной или к разным группам, какой из всех перечисленных выше признаков следует считать главным, определяющим, и какой второстепенным? Здесь есть над чем подумать.

Поскольку опыт применения пряностей складывался исторически и определённые группы пряностей можно рассматривать как в историческом, так и в географическом диапазонах применения, классификация, по-видимому, должна учитывать и это обстоятельство.

Исходя из изложенного, следует разделить все пряности на две большие группы: классические (или экзотические) пряности и пряности местные.

Классические, или экзотические, пряности – это пряности, применяемые с глубокой древности, получившие всемирное распространение и ставшие классическими для подавляющего большинства национальных кухонь, как западных, так и восточных.

Местные пряности – это пряности, в большинстве своём имеющие исторически и географически гораздо меньший диапазон применения или употребляемые исключительно на месте, то есть вблизи места производства, и не выдерживающие дальних перевозок.

Классические пряности по характеру применяемых частей весьма разнообразны, и этот признак имеет в данном случае чисто внешнее, несущественное значение, поскольку главную ценность представляет максимум аромата, независимо от того, в какой части растения он содержится. Более существенным общим для классических пряностей признаком является то, что все они употребляются в кулинарии в предварительно обработанном и обязательно в *сухом виде*, что в значительной степени обусловливает их всемирное распространение, так как в сухом виде ароматичность этих пряностей либо появляется, либо повышается и доходит до максимума, и, кроме того, именно в сухом виде пряности этой группы возможно длительно сохранять и транспортировать на далёкие расстояния.

Для местных пряностей, наоборот, характерно применение в основном в свежем виде, употребление на месте или вблизи места производства. Причём отличия в характере потребляемой части имеют более существенное значение, так как влияют на длительность хранения и транспортировку, а тем самым и на степень распространённости в кулинарном производстве. Поэтому **местные пряности подразделяются на пряные овощи и пряные травы**.

Пряные овощи распространены гораздо шире географически, почти повсеместно, и находят более широкое применение в кулинарии, чем пряные травы. Пряные овощи относятся исключительно к культурным растениям. Они в свою очередь делятся на корнеплоды и луковицы, причём у тех и других основные используемые части – подземные, хотя в ряде случаев используются и надземные.

У *пряных трав* используется исключительно надземная часть, обычно её верхняя треть – листья с цветами. Пряные травы могут быть культивируемыми (садовыми) и дикорастущими, причём

многие садовые имеют дикорастущие соответствия. Общим характерным отличием дикорастущих трав от садовых является то, что первые более резки и сильны по запаху, чем вторые. Зато вторые более рослы, дают больше зелёной массы. Это обусловливает известные различия в методе применения садовых и дикорастущих пряных трав. Садовые травы применяют главным образом в свежем виде, дикорастущие сушат впрок.

Наконец, самостоятельную группу пряностей составляют так называемые комбинированные, или сложные, пряности (пряные смеси), представляющие собой различные комбинации пряностей разных видов (от 3 до 24), а также **искусственные, или синтетические, пряности**, не являющиеся натуральными продуктами.

Конечно, предлагаемое деление пряностей на группы в какой-то мере условно, поскольку в ряде случаев трудно провести границу между отдельными группами. Однако в целом группы определяются по наиболее общим устойчивым признакам.

Возьмём, например, *кориандр* – пряность, известную с глубочайшей древности и упоминаемую в Библии под названием «манны небесной». Казалось бы, возраст даёт ей право считаться классической пряностью. Однако по своей сути кориандр – пряная трава, известная на большей территории нашей страны под названием кишнеца или кинзы. Географически ареал её наиболее интенсивного применения ограничен довольно узкой зоной Закавказья и Средней Азии, где она используется в сыром (свежем) виде как пряная зелень. На остальной территории страны, в Европе и Америке кориандр применяется лишь в виде семян в хлебопечении, да и то довольно редко. Таким образом, и ботанически, и по характеру применения кинза имеет больше оснований числиться в группе местных пряностей, в подгруппе пряных трав, чем в классических пряностях. Именно так, по большинству совпадающих признаков, разделены здесь по группам и все остальные пряности.

Могут сказать, имеет ли вообще научную основу выделение в наши дни какого-то числа пряностей в группу «классических», и не правильнее ли было бы распределить их все по региональным признакам, например, по странам произрастания и производства? На этот вопрос следует ответить отрицательно.

Классические пряности стали международными по применению. И это их общий, важнейший признак. Во всём мире в кондитерском деле, например, применяют ваниль и корицу, причём для тех, кто применяет, совершенно неважно, где эти пряности производят. Кроме того, классические пряности выделяются в особую группу потому, что их важно знать в первую

очередь, ибо издавна подбирали местные пряности и применяли в национальных кухнях по принципу сходства их аромата с классическими пряностями. Ориентировались всегда на классические пряности. Им подыскивали аналоги, искали замену в природе, старались воспроизвести их искусственным, синтетическим путём. Так, вместо цедры, получаемой от цитрусовых, в России и других северных странах стали употреблять местную мелиссу, вместо африканской гвоздики – сибирскую колюрию и т.д.

Познать основные, характерные, типичные свойства пряностей можно только изучив вначале классические пряности, где эти свойства выражены резче, чётче, яснее.

Вот почему наш обзор пряностей мы начнём именно с классических (или экзотических) пряностей.

Классические пряности

Итак, к классическим мы относим пряности, являющиеся *частями* (плодами, корой, листьями, корнями и т.д.) *тропических и субтропических растений*, прошедшие ту или иную *предварительную* обработку (сушку, ферментацию, очистку, кипячение и т.п.) и употребляемые в кулинарии исключительно или преимущественно в *сухом* (высушенном) виде *в малых количествах*. Классические пряности *обладают сильным, ярко выраженным, устойчивым ароматом и жгучестью*, степень которых у каждой пряности различна.

При сильном нагревании или при увеличении количества пряностей в блюде выше допустимых доз они обнаруживают горечь.

Все классические пряности применяются *с древнейших времён* или, по крайней мере, в течение многих веков и распространены повсеместно, то есть стали *интернациональными*. Наконец, общим для классических пряностей является то, что они относительно *дороги*, и *диапазон применения их*, как правило, *очень широк* по сравнению с любыми местными пряностями (например, с европейскими), то есть одна и та же пряность может быть употреблена при приготовлении самых различных блюд – мясных, овощных, яичных, мучных, маринадов, сладких и т.д.

В приведённом ниже описании отдельных классических пряностей читатель найдёт также описание тех пряностей этого разряда, которые стали в последнее время исчезать из всеобщего, международного употребления и постепенно превращаются или уже превратились в более или менее региональные пряности.

Асафетида (*Ferula assa-foetida L.*). Синонимы: *ферула вонючая, смола вонючая, дурной дух, чёртов кал, асмаргок, хинг, илан*. Многолетнее травянистое растение семейства зонтичных. Родина – Иран, Афганистан. Растёт и на территории иранского и иракского Курдистана, а также в районах нашей страны, пограничных с Ираном и Афганистаном. В начале 1971 года экспедиция Академии наук Казахской ССР открыла большие заросли асафетиды в Заилийском Алатау.

В VI веке до н.э. асафетида была завезена на территорию Северной Африки (Киренаика), где вначале распространилась, но затем ещё во второй половине I века нашей эры была хищнически истреблена из-за большого спроса на неё.

Пряность асафетида – это высушенный латекс (млечный сок), добываемый из корней асафетиды-растения. Добыча латекса – трудоёмкий и длительный процесс, растягивающийся иногда на два-три месяца[5]. Весной, в середине апреля, сборщики асафетиды отправляются в горы, на бесплодные скалистые осыпи. Найдя растение, вырывают вокруг него лунку, обрывают исходящие от корня сухие листья, расчищают волокна, покрывающие верхушки корней. После этого корни вновь прикапывают рыхлой землёй, закрывают сухими листьями, а сверху прикрывают камнем или глыбой сухой земли. Спустя 30-40 дней, то есть во второй половине мая. корни вновь обнажают и горизонтально срезают верхнюю часть (головку) каждого корня, чуть ниже места соединения его с листьями. Из среза выступает белый (буреющий на воздухе) млечный сок, который предохраняют от солнечных лучей и пыли, сооружая над срезом небольшое покрытие в форме шалашика. Через два дня загустевший латекс собирают лопаточкой и вновь делают тончайший срез. Загустевший латекс на этот раз собирают уже через 4-5 дней, а после третьего среза – через 8-10 дней. Повторяют эту операцию до тех пор, пока из корня не перестанет сочиться сок. Одно растение даёт от 900 до 1300 граммов свежего латекса.

В готовом виде пряность асафетида представляет собой зёрна («миндалины») разной величины, желтоватые снаружи и молочно-белые на разрезе – с розоватыми прожилками, становящимися от действия воздуха вначале пурпурно-красными, а затем красно-бурыми. Эти «миндалины» связаны между собой грязно-жёлтой или жёлто-коричневой липкой и несколько зернистой массой, образующей вместе с «миндалинами» большие или маленькие комки неопределённой формы.

При обычной летней температуре асафетида мягка, как воск,

по мере повышения температуры она делается всё мягче и эластичнее. На холоде же она становится хрупкой и легко измельчается в порошок.

Вкус асафетиды обычно характеризуют эпитетом «отвратительный» – трудно подыскать другое определение. Кроме того, он едкий. Запах напоминает смесь запаха лука и чеснока, но всё же более выраженный – чесночный. Особенностью аромата асафетиды является его повышенная летучесть, способность как бы пропитывать собой всё: воздух, стены, одежду, посуду. Вкус асафетиды, например, ощущается во рту в течение нескольких часов и не удаляется полосканием водой, водкой или уксусным раствором. Асафетида, внесённая в помещение, где температура воздуха выше 22°C, за несколько минут пропитывает атмосферу своим запахом настолько, что выветрить его невозможно в течение суток.

Чем лучше асафетида по качеству, тем крупнее, эластичнее, чище, ярче её куски.

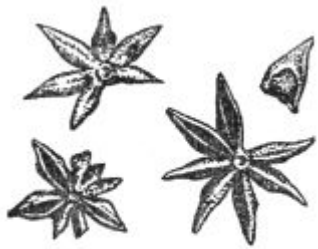
В настоящее время асафетида является почти исключительно азиатской пряностью. На европейском рынке она сейчас не появляется[6].

На рынках Азии принято делить асафетиду на два больших торговых разряда – хинг и хингра. Хинг делится в свою очередь на иранский и патанский (афганский), причём лучшими считаются иранские сорта. Среди сортов хинга самый высший – «хадда», обладающий максимумом чистоты и аромата. Ниже качеством средние сорта – «шабанди» и «кабулидана». Разряд хингра, не делящийся на сорта, самый низкий по качеству.

В современной иранской, афганской, курдской кухне асафетида применяется в жареных и тушёных мясных блюдах, преимущественно из баранины. В индийской и яванской кухне асафетида находит применение, наоборот, в немясных блюдах, главным образом в рисовых и овощных. Особенно широко употребляется асафетида с рисом как самостоятельно, так и в сочетании с другими пряностями. При этом резкость и неприятные оттенки запаха асафетиды значительно смягчаются.

> **Примечание.** С асафетидой не следует путать *гальбанум*, или *маточную смолу*, получаемую из других видов ферулы и часто выдаваемую за асафетиду. По внешнему виду это зёрна грязно-коричневого цвета, величиной с горошину, на ощупь сухие, иногда слепленные вместе, иногда отдельные. На вкус горькие, неприятные, похожие на затхлый лук, но более резкие и отталкивающие. По запаху при растирании напоминают

свежую резину (каучук). Гальбанум нельзя употреблять как пряность. Он находит применение лишь как медицинское средство.



Бадьян

Бадьян (*Anisum stellatum*). Синонимы: *звёздчатый анис, китайский анис, индийский анис, сибирский анис, корабельный анис*. Плоды дерева *Illicium verum Hook* семейства магнолиевых. Родина – Юго-Восточный Китай. Культивируется, кроме Китая, в Индокитае (Вьетнам, Камбоджа), а также в Абхазии.

В качестве пряности употребляют сухие зрелые плоды бадьяна. Они представляют собой соплодия, состоящие обычно из 8, а иногда из 7, 9, 10 и 12 плодиков, соединённых между собой в виде многолучевой звёздочки. Каждый плодик, или зубчик, имеет форму лодочки тёмно-коричневого цвета, жёсткой, деревянистой на ощупь. В молотом виде бадьян представляет собой крупнозернистый порошок, местами жёлто-коричневый, местами с красновато-бордовым отливом.

На вкус бадьян сладковато-горьковат, по запаху напоминает анис, но запах бадьяна значительно ароматичнее, тоньше и сложнее По химическому составу он отличается от аниса наличием эфирного масла сафлор. Это отличие становится особенно заметным при нагревании бадьяна, т.е. в процессе приготовления пищи. Кроме того, бадьян лишён свойственной анисовому аромату приторности. Вот почему встречающееся иногда в книгах по кулинарии указание, что бадьян можно заменить анисом и наоборот, неправильно. Это может касаться лишь ограниченного ассортимента сладких блюд, да и в этом случае аромат блюда при замене бадьяна анисом будет совсем другим. Более разнообразный, чем у аниса, многосторонний, по-иному ведущий себя в смесях аромат и привкус бадьяна обусловливает и более широкий диапазон его применения.

В России бадьян издавна являлся непременным компонентом при выпечке разнообразных сортов русских пряников и коврижек. Отсюда традиционное применение бадьяна в нашей стране в

мучных кондитерских изделиях – пряниках, кренделях, печенье. В этих случаях бадьян закладывается в тесто в процессе его приготовления. Аромат развивается в момент готовности изделия и служит одним из главных признаков готовности.

Реже бадьян применяется у нас при приготовлении других сладких блюд и изделий: компотов, муссов, киселей, варенья, пудингов, творожных паст, которым он способен сообщить исключительно тонкий, пряный изысканный аромат. Добавление бадьяна, например, в вишнёвое варенье не только улучшает вкус изделия, придавая ему особую свежесть и усиливая аромат, но и способствует наилучшему сохранению естественного цвета и высокого качества варенья, которое не засахаривается в течение трёх лет.

В сладкие блюда бадьян закладывается за 5-10 минут до готовности, в кипящую жидкость, причём затем блюдо надо закрыть крышкой и обязательно дать бадьяну настояться.

Как совершенно самостоятельная пряность (реже – в сочетании с другими пряностями) бадьян употребляется в производстве различных напитков, в первую очередь водок, настоек, ликёров (в Западной Европе, особенно во Франции), а также при изготовлении жаждоутоляющих безалкогольных напитков (сбитней – в России, бадьяновой воды – в странах Юго-Восточной Азии). Менее распространено в европейских странах применение бадьяна при изготовлении маринадов и солений из фруктов и ягод. Здесь бадьян чаще всего используется наряду с другими пряностями как один из компонентов маринада.

Совсем редко употребляется у нас бадьян при приготовлении мяса и домашней птицы. А вот в Китае, Бирме, Корее, Японии, на Филиппинах, в Индонезии и странах Индокитая бадьян добавляют к жареному мясу или птице (особенно фазанам, курам и цыплятам) – он резко улучшает аромат блюд делает их пикантными, неожиданными по вкусу, а само мясо более нежным и мягким. В этом случае бадьян употребляется обязательно в молотом виде (им посыпают мясо, как солью, только гуще), причём лучше всего в сочетании с растительными маслами.

Норма закладки бадьяна в жидкие сладкие блюда (компоты, кисели) – 1 или 2 зубчика, либо 1/4 чайной ложки порошка на 1,5 литра; для мясных блюд норма вдвое, иногда втрое выше, чем для сладких, и достигает 1 грамма на порцию.

В странах Юго-Восточной Азии и Дальнего Востока бадьян часто используется в сочетании с другими пряностями (чесноком, луком, перцем) для приготовления подливок к овощным, рисовым и яичным блюдам.

Примечание. С бадьяном не следует путать *бадьян японский*, или ядовитый (*Ulicium religiosum*), сходный с ним по внешнему виду, но резко отличающийся неприятным запахом и горьким вкусом, и два растения, имеющиеся на территории нашей страны и часто неверно называемые бадьяном или баданом. Это, во-первых, *бадьян дикий*, точнее *ясенец, ясенник, волкана* (*Dictamnus albus*) семейства рутовых, растущий на Кавказе, в Сибири и Средней Азии и содержащий ядовитое эфирное масло с сильным неприятным запахом (он способен вызывать даже ожоги на коже человека), и, во-вторых, *бадан* (*Bergenia crassifolia*) семейства камнеломковых, встречающийся в Сибири (Алтай, Саяны) и особенно в Забайкалье, где его часто используют как местный заменитель чая и как сырьё для получения технического танина.

Ваниль

Ваниль – плоды (стручки) вьющегося растения (лианы) семейства орхидейных. Имеется два ботанических вида ванили, которые используются в культуре для получения пряности – *Vanilla planifolia* и *Vanilla pompona*. Первая даёт несколько культурных сортов ванили лучшего качества, с длинными стручками в 20– 25 сантиметров, вторая – короткие стручки более низкого качества.

Родина ванили – Мексика и Центральная Америка. Культивируется эта пряность во многих странах Карибского бассейна (Ямайка, Гаити, Гваделупа, Мартиника), в тропической части Южной Америки (особенно в Гвианах), на Цейлоне, в Малайзии, на Мадагаскаре, Реюньоне, Сейшельских, Коморских островах, на острове Маврикий и в Полинезии – на Таити и Гавайях. Основное производство ванили сосредоточено в настоящее время на о-вах Реюньон и Мадагаскар (50% мирового производства).

Прежде чем превратиться в пряность, ванильные стручки проходят довольно длительную обработку: их срывают незрелыми, когда они лишены запаха, погружают на 20 секунд в горячую воду (80-85°С), затем в течение недели ферментируют в

шерстяных одеялах при температуре 60°, в результате чего стручки приобретают аромат и коричневый цвет; после этого от одного до нескольких месяцев ваниль сушат на открытом воздухе, в тени, до тех пор, пока на стручках не появится белый налёт. Понятно, что в процессе обработки качество ванили может быть улучшено или ухудшено, поэтому в международной торговле принято различать восемь сортов ванили, учитывающих все сочетания её естественных и приобретённых качеств (изысканная длинная, прекрасная длинная, достаточно прекрасная, хорошая, прекрасная короткая и др.)

Капризность ванили как культуры, необходимость её искусственного опыления, в результате которого лишь 50% цветков дают стручки, а также длительность её обработки привели к тому, что ваниль и по сей день остаётся одной из самых дорогих пряностей на мировом рынке. Дороговизна ванили побудила ряд стран к производству её искусственного заменителя – ванилина. Однако замена эта далеко не полноценна, так как тонкий аромат настоящей ванили зависит не только от присутствия химически чистого ванилина, но и от целого ряда дополнительных веществ. Так, часто плоды, содержащие меньше ванилина, пахнут приятнее и сильнее плодов с высоким процентом ванилина. По-видимому, тонкость и стойкость аромата настоящей ванили связаны не с ванилином, а с очень ароматным маслянистым веществом, содержащимся в ванили, состав которого до сих пор не изучен.

Готовые стручки (палочки) ванили, обычно длиной от 10 до 20 сантиметров, должны быть мягкими, эластичными, слегка скрученными, маслянистыми на ощупь, тёмно-коричневого, иногда даже чёрно-коричневого цвета. Стручки лучших сортов покрыты налётом беловатых кристаллов. Светлоокрашенные и раскрытые, потрескавшиеся или ломкие твёрдые палочки означают, что ваниль низкого качества, она наполовину выдохлась из-за неправильного приготовления или хранения. Стойкость запаха лучших сортов настоящей ванили поразительна. Известны случаи, когда плоды ванили полностью сохраняли свой аромат (при правильном хранении) спустя 36 лет после изготовления. В то же время плохие сорта ванили быстро разрушаются и утрачивают аромат, особенно в неблагоприятной обстановке. Некоторые сорта ванили пахнут не ванилином, агелиотропом, так как в них носителем аромата является пиперонал (гелиотропин). Эти сорта считаются в торговле менее ценными.

Ваниль – самая молодая из классических пряностей. Правда, в Испании, Италии, Австрии она стала известна с середины XVI

века, но в остальных странах Европы значительно позднее – в начале XIX века, да и употреблялась первоначально лишь в крайне узком, изысканном кругу. Это подлинная «аристократка» даже среди классических пряностей. Кроме того, диапазон применения ванили ограничен кондитерскими изделиями й сладкими блюдами, причём и здесь ваниль занимает привилегированное положение как пряность, идущая на ароматизацию самых дорогих кондитерских изделий: шоколада и какаосодержащих продуктов, бисквитов и изделий из бисквитного теста, кремов, пломбиров, ореховых печений. Ваниль используют также для приготовления ликёров. Гораздо реже вводят ваниль в другие сладкие блюда (компоты, желе, муссы, суфле, парфе, пудинги, творожные пасты, некоторые виды варений), а ведь их ароматические качества при этом значительно улучшаются. Во всех перечисленных случаях обычно пользуются не настоящей ванилью, а ванилином.

Ваниль вводят в изделие либо непосредственно перед тепловой обработкой (в тесто), либо (чаще) сразу после неё, в ещё не остывшее блюдо (в пудинги, суфле, компоты, варенье и т.п.), а в холодные блюда (например, творожные пасты) после их приготовления. Бисквиты, торты пропитывают ванильным сиропом уже после выпечки. Способ внесения ванили в изделие таков: часть палочки ванили тщательно растирают в фарфоровой ступке с сахарной пудрой, постепенно добавляя сахар до тех пор, пока вся ваниль не разотрётся, и затем этот ванильный сахар вмешивают в крем, пасту или посыпают им уже готовое изделие (блюдо). (О приготовлении ванильного сиропа смотри примечание в разделе "Экстракты, концентраты и искусственные заменители пряностей").

Нормы употребления ванили сравнительно невелики: от 1/20 части палочки и больше в расчёте на порцию или 1/4 палочки на килограмм продуктов, вложенных в тесто. Для приготовления ванильного сахара одной палочки ванили хватает на 0,5 килограмма сахара. Для обсыпки некоторых кондитерских изделий можно приготавливать ванильный сахар меньшей концентрации, для чего достаточно просто хранить ванильные палочки вместе с сахарной пудрой в одной банке: сахар пропитается достаточно сильным запахом ванили.

Гвоздика. Высушенная нераскрывшаяся цветочная почка (бутон) дерева *Caryophyllus aromaticus L.* семейства миртовых. Родина гвоздики – Молуккские острова. Культивируется в Индонезии, Индии, на Цейлоне, в Малайзии, на Мадагаскаре, но главным образом в Танзании – на островах Занзибар и Пемба

(90% мирового производства). Гвоздика – относительно недорогая и распространённая пряность. Цветёт дважды в год и даёт обильные урожаи. Собранные бутоны сушат (ферментируют) прямо на солнце до тех пор, пока они не начнут издавать особого треска при переламывании. У гвоздики хорошего качества эластичность черешка затем восстанавливается и поэтому даже в высушенном виде она гнётся, а при нажиме её на бумагу остаётся масляный след. Гвоздика хорошего качества, если её с силой бросить в стакан с водой, должна тонуть, в крайнем случае – плавать вертикально, шляпкой вверх, но не горизонтально (это будет означать плохое качество).

Молотая гвоздика сравнительно быстро выдыхается и мало приемлема в таком виде для употребления.

Гвоздика обладает жгучим вкусом и сильным ароматом. Жгучесть сконцентрирована в основном в черешках бутона, а наиболее тонкий аромат – в шляпке.

Гвоздика используется как пряность, а также для получения гвоздичного масла, применяемого как ароматизатор в парфюмерии и ликёро-водочном производстве.

В кулинарии гвоздика идёт главным образом на приготовление маринадов (грибных, фруктово-ягодных, мясных, овощных, реже рыбных), а также входит в состав разнообразных смесей пряностей, используемых в кондитерском, рыбоконсервном и колбасном производствах.

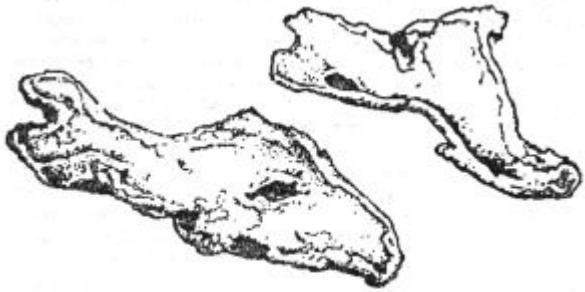
Отдельно или в сочетании с корицей гвоздику используют в сладких блюдах – компотах, пудингах, кондитерских изделиях, в сочетании с чёрным перцем – при приготовлении жареного или тушёного мяса, баранины, свиных и мясных жирных фаршей, мясных крепких бульонов, а также соусов, подаваемых к домашней птице (куры, индейки). Для кондитерских и сладких блюд – где следует избегать горечи – лучше использовать головки (шляпки) гвоздики, а для мясных блюд и маринадов – черешки.

Гвоздику надо закладывать в различные блюда в разное время: в маринады – в процессе их приготовления вместе с другими компонентами, в тесто и фарш – до тепловой обработки, в мясные блюда – за 10-15 минут до готовности, в бульоны супы, компоты – за 3-5 минут до готовности. Дело в том, что гвоздика хорошо растворяется, то есть передаёт свой аромат и вкус не только в горячей, но и в холодной воде, причём сообщает жидкости не только запах, но и цвет (коричневый). При повышенных температурах, особенно при кипячении, аромат гвоздики улетучивается, а вкус раствора или блюда становится горьким, особенно неприятным в сладких блюдах и кондитерских изделиях. Вот почему чем более тонкий аромат гвоздики мы

хотим сообщить блюду, тем позднее мы должны её закладывать. Там же, где гвоздику необходимо закладывать до тепловой обработки, в результате которой действие её горького начала усиливается, следует быть особо осторожным в дозировке, особенно в кондитерских изделиях. Совершенно нельзя закладывать гвоздику в блюда, требующие длительной тепловой обработки и одновременно ранней закладки пряностей, например, в пловы. Наиболее высокие нормы закладки гвоздики в маринады: в грибные – 1-2 грамма на 10 килограммов грибов, во фруктово-ягодные и овощные – 3-4 грамма на 10 литров заливки. Существующие в некоторых кулинарных руководствах довольно высокие нормы закладки гвоздики (до 1 грамма на 1 литр маринада) возникли в своё время вследствие того, что гвоздика наряду с чёрным перцем являлась самой ходовой пряностью и за неимением (или из-за незнания) других заменяла своим количеством разнообразие их. Поскольку в маринады должен входить по возможности более широкий набор пряностей, лучше значительно снижать долю гвоздики, увеличивая долю других, особенно европейских пряностей.

Следует также избегать больших доз гвоздики в сочетаниях с уксусом, вином и вообще спиртосодержащими жидкостями, которые весьма часто входят в состав рецептур различных маринадов, соусов и подливок. В спирте растворяются (экстрагируются) гораздо сильнее горькие фракции гвоздики, которые не только неприятны сами по себе, но и вредны для здоровья человека.

В тесто можно закладывать примерно 4-5 почек гвоздики на 1 килограмм вложенных продуктов при наличии других пряностей, в составе которых гвоздика может составлять от 1/5 до 1/7 части. Творожные пасты требуют ещё меньшей дозы – 2-3 молотые почки гвоздики или 4-5 шляпок на 1 килограмм творога. В компоты, супы, бульоны вполне достаточно класть 1 почку в расчёте на 2-2,5 стакана жидкости, во всяком случае не более 3 почек на 1 литр. При приготовлении мяса допустимо использовать 2 почки в расчёте на порцию, причём при жарении гвоздика употребляется в молотом виде, а при тушении в целом. Если при этом употребляют также другие пряности, норму гвоздики снижают наполовину. В нашей пищевой промышленности, особенно в консервной, весьма часто гвоздику заменяют отечественной пряностью – *колюрией* (см. стр. 274).



Имбирь

Имбирь (*Zingiber officinale Rosc*). Синоним: *белый корень*. Многолетнее травянистое растение семейства имбирных.

Родина – Южная Азия. Культивируется в Китае, Индии, Индонезии, на Цейлоне, в Австралии, Западной Африке, на Ямайке, Барбадосе. Имбирь был первой азиатской пряностью, переселившейся в Америку ещё в начале XVI века и быстро прижившейся там. В диком виде имбирь не встречается, он возделывается исключительно как огородное растение, а иногда и просто в домашних условиях (в ящиках, горшках).

Как пряность употребляют корневище имбиря, которое имеет вид кругловатых, но как бы плоско сдавленных, пальчаторазделённых кусочков, напоминающих различные фигурки. В зависимости от способа обработки различают белый имбирь (грязно-белого и сероватого цвета) и чёрный имбирь. Белый – это предварительно вымытый имбирь, очищенный от поверхностного более плотного слоя, а затем уже высушенный на солнце. Чёрный – неочищенный, но ошпаренный кипятком и высушенный на солнце. Последний имеет более сильный запах и более жгуч на вкус. На изломе имбирь обоих видов серо-белый. В молотом виде – таким он встречается чаще всего – имбирь представляет собой мучнистый серовато-желтоватый порошок.

Имбирь принадлежит к одной из самых излюбленных в России пряностей. Он с давних пор находил применение в национальной русской кухне – в сбитнях, квасах, наливках, настойках, брагах, медах, а также в пряниках, куличах, сдобных булочках.

Широкое употребление имбиря в кондитерских изделиях (леденцы, варенье, печенье, кексы, бисквиты), сладких блюдах (компоты, пудинги), в алкогольных (пиво, ликёры) и особенно безалкогольных напитках интернационально. В странах Азии имбирь повсеместно употребляют в пресервах из мяса и птицы, в чай; он входит в состав *карри* и многих других пряных смесей. В Юго-Восточной Азии имбирь, кроме того, употребляют как

самостоятельный продукт: свежий имбирь засахаривают или делают из него варенье. В Китае, Индокитае, Бирме и в Англии популярно также варенье *чоу-чоу* (имбирь с апельсиновой коркой). В Индии выпускают четыре сорта «имбирной муки», отличающейся различным процентным содержанием имбиря. В Англии и США производят лёгкое имбирное пиво.

Для европейской, английской, голландской и американской кухни характерно использование имбиря в соусах к мясу, в овощных и фруктовых маринадах, а в азиатской кухне имбирь широко используется при тушении мяса и домашней птицы. При этом имбирь не только ароматизирует мясо, но и делает его более мягким.

Имбирь следует вводить в тесто либо в процессе замеса, либо в конце его, при тушении мяса – за 20 минут до готовности, в компоты, кисели, муссы, пудинги и другие сладкие блюда – за 2-5 минут до готовности, а в соусы – после окончания тепловой обработки. Нормы закладки имбиря относительно высокие – до 1 грамма на 1 килограмм теста или мяса.

Калган[7] (правильнее **галгант**). Синонимы: *галган, альпиния, калганный корень, аптечный корень*. Корневище трех видов многолетнего травянистого растения семейства имбирных: 1) *Alpinia officinalis* (так называемый *малый корень*), 2) *Alpinia Galanga* (*большой корень*), 3) *Alpinia chinensis* (*китайский корень*).

Родина – остров Хайнань (Китай). Возделывается в Южном Китае, Таиланде, на острове Ява (Индонезия).

Галгант – пряность, лишь ботанически схожая с имбирём, но не заменяющая его и тем более не заменяемая им в кулинарии. Приготовление его несложно. Корневище галганта очищают от внешней кожицы, режут на прямоугольные куски длиной 5– 8 сантиметров и в таком виде сушат, после чего оно делается твёрдым, деревянистым и приобретает морщинистую поверхность и красно-коричневый цвет. Цвет этот сохраняется и на разрезе корня, благодаря чему галгант легко отличить от имбиря.

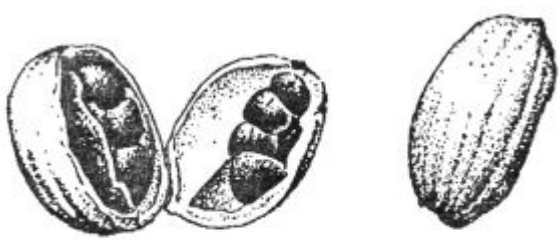
Галгант гораздо ароматичнее имбиря. У молотого галганта аромат особенно тонкий, приятный (в то время как у имбиря душноватый). На вкус галгант резко пряный, жгучий, горьковатый.

В XVII – XVIII веках галгант вывозили из Китая в Европу через Россию, и потому в Западной Европе одно время он считался «русским корнем», тем более, что он широко применялся в русской кухне XVII века. Старинным русским заварным пряникам, медовым и малиновым брагам, сбитням и квасам, а также настойкам калганный корень сообщал непередаваемо

своеобразный аромат. С XIX века в Западной Европе, особенно во Франции, галгант стал применяться в ликёро-водочном производстве, главным образом в виде галгантового масла, добываемого из корней. Применяется он обычно в сочетании с полынью, которую он своеобразно смягчает. В других целях галгант используют в Европе очень редко. В китайской кухне его употребляют, как и имбирь, в сладкие и мясные блюда. Нормы закладки галганта вполовину или на четверть меньше, чем имбиря.

Примечание. Галгант не следует путать с так называемой *калган-травою* или *калганом диким* (лапчатка, узик, дубровка: *Potentilla erecta L., Potentilla formentilla Neck., Potentilla silvestris Neck.*), корни которого используют как заменитель подлинного калгана. Лапчатка растёт в наших лесах. Её корни, собранные ранней весной или поздней осенью, обладают нежным ароматом и вполне могут быть использованы для приготовления спиртово-водочных настоек или для улучшения вкуса фруктово-ягодных настоек. Кроме того, калган дикий используется как вяжущее средство и краситель.

Но есть и другие травы, также иногда называемые калган-травою или лапчаткой. Они не могут быть использованы как заменитель пряности. Это *камчужная трава, кошачья лапка* (*Alchemilla vulgaris*) и *лапчатка гусиная* (*Potentilla anserina*). Обе они лишены аромата, горьки на вкус. В медицине используется у них не корень, а листья.



Кардамон
(увеличенное изображение)

Кардамон (*Elettaria Cardamomum*). Травянистое многолетнее растение семейства имбирных.

Родина – Малабарский берег Индии и Цейлон. Здесь же – основные места разведения.

В качестве пряности употребляются плоды (семена) кардамона, заключённые в коробочки-капсулки. Их снимают слегка недозрелыми, сушат на солнце, смачивают водой и вновь сушат. Получаются белые трёхгранные капсулки длиной 0,8–1,5 сантиметра у малабарского кардамона и длиной до 4 сантиметров у цейлонского, менее ароматичного. Внутри капсулок – три гнезда, в каждом из которых по 3-4 тёмных семечка. Эти-то семечки с сильным, острым, пряно-жгучим, слегка камфарным запахом и являются пряностью. Тонкая оболочка капсулок, легко ломающаяся от нажима пальцами, не имеет запаха и в кулинарии не употребляется. Она играет лишь роль плёнки, предохраняющей кардамон от выдыхания.

Наряду с собственно кардамоном в Азии и Африке имеется близкое к кардамону растение рода *Amomum*, семена нескольких видов которого обладают кардамонным запахом.

Таковы, например, *сиамский кардамон* (*Amomum cardamomum L.*), имеющий маленькие круглые серо-коричневые плодики, и большой *яванский кардамон* (*Amomum maximum Roxb.*), применяемый в азиатской кухне, но чрезвычайно редко попадающий на европейские рынки.

Кардамон принадлежит к одной из наиболее изысканных пряностей в западноевропейской и русской кухнях.

Он входит в состав почти всех смесей пряностей.

Но основная его область применения – ароматизация мучных кондитерских изделий – кексов, печений, коврижек, пряников – и особенно ароматизация кондитерских начинок в рулетах, слоёном тесте й в изделиях с добавлением кофе (например, кофейный торт). Сильный запах кардамона способен хорошо сохраняться в таких изделиях даже несмотря на высокую температуру в духовке и «перебить» слишком однообразный и навязчивый кофейный запах или придать ему неожиданную пикантность.

Но помимо этого традиционного у нас применения кардамона его можно использовать для облагораживания домашних настоек и наливок, как компонент в маринадах для фруктов, в некоторых сладких блюдах (кисели, компоты, творожные пасты) и – не в последнюю очередь – в рыбных супах, в пряных отварах для рыбы, для ароматизации рыбных фаршей, начинок, запеканок.

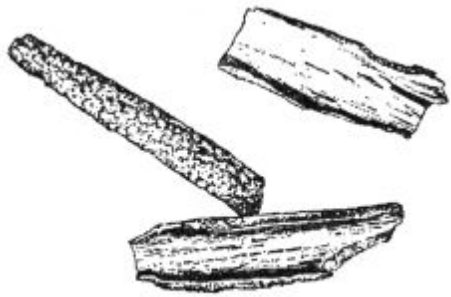
В Западной Европе кардамон употребляют в гороховые супы, в картофельные салаты, в рисовые блюда и в мясные начинки и фарши.

Вносить кардамон надо крайне осторожно, поскольку это сильная пряность. Одной капсулки вполне достаточно на 1

килограмм теста или фарша. Но предварительно надо размолоть кардамон.

Для сладких блюд (компоты, кисели) достаточно половины или третьей части капсулки на 1 литр жидкости, причём в этом случае, как и в супы, кардамон в виде зёрен вносят за 5 минут до готовности, а в молотом виде – непосредственно перед окончанием тепловой обработки, буквально за несколько секунд.

Кардамон в сочетании с мускатным орехом хорошо использовать для ароматизации соуса к отварной рыбе.



Цейлонская корица

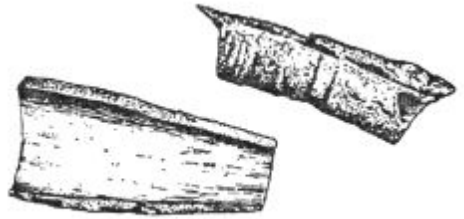
Корица. Кора нескольких видов коричных деревьев семейства лавровых, используемая как пряность в высушенном виде. Наиболее известны следующие четыре вида.

Цейлонская корица (*Cinnamotum zeylanicum Br.*). Синонимы: *кинамон, благородная корица, настоящая корица*.

Родина – Цейлон. Культивируется в Индии, Индонезии, Малайзии, Бразилии, Гвиане (Фр.).

Насаждения цейлонской корицы представляют собой кустарники, с однолетних-трёхлетних побегов которых дважды в году снимают кору: после периода дождей, когда кора снимается легче и делается более ароматной.

Снимают кору полосками длиной 30, шириной 1– 2 сантиметра и, соскоблив с неё верхнюю кожицу, сушат в тени, в результате чего корица приобретает жёлто-коричневый или светло-коричневый цвет наружной поверхности и более темноватый цвет внутренней поверхности и свёртывается в трубочки. Толщина цейлонской корицы после сушки едва достигает 1 миллиметра. Лучшие сорта по толщине почти ничем не отличаются от писчей бумаги. Эта корица чрезвычайно ломка. Аромат её очень нежен. Вкус сладковатый, слегка жгучий, согревающий.



Китайская корица

Китайская корица (*Cinnamomum Cassia Bl.*). Синонимы: *ароматная корица, индийская корица, простая корица, кассия, кассия-канель*.

Родина – Южный Китай. Культивируется в Китае, Камбодже, Лаосе, Индонезии. Кору срезают со стволов и ветвей деревьев один раз в 8-10 лет полосками разной длины (до 10– 15 сантиметров), шириной 1– 2 сантиметра и сушат в тени. Готовая корица представляет собой грубоватые обломки коры, слегка вогнутые, имеющие шероховатую внешнюю поверхность красновато-коричневого цвета с серо-коричневыми пятнами и более гладкую внутреннюю поверхность ровного коричневого цвета. Толщина китайской корицы – от 2 миллиметров и более. Вкус отчётливо ароматичный, значительно более резкий, чем у цейлонской корицы, сладковатый, терпко-вяжущий, слегка жгучий.

Малабарская корица (*Cinnamomum Tamala Nees*). Синонимы: *коричное дерево, бурая корица, древесная корица, кассия-вера*.

Родина – Юго-Западная Индия. Растёт в Индии и Бирме. По внешнему виду ещё более грубая, чем кора китайской корицы, неровного (грязного) тёмно-бурого оттенка, значительно менее ароматная по запаху, чем предыдущие сорта. Толщина её – до 3 миллиметров и более, вкус – резко вяжущий, с оттенком горечи.

Циннамон, или *пряная корица* (*Cinnamomum Culilawan Bl.*).

Родина – Молуккские острова. Культивируется в Индонезии. Кора молодых (однолетних) побегов кустарника циннамона. В сухом виде представляет собой маленькие кусочки (1– 2 сантиметра) тонкой коры беловато-бежевого снаружи и жёлто-красного цвета внутри. Аромат – остро-пряный, вкус – пряно-жгучий.

* * *

Разные виды корицы употребляются главным образом в кондитерском производстве (в печенье, кексы, куличи, пряники, сладкие пирога с фруктовой начинкой), а в кулинарии – при приготовлении сладких блюд (пудинги, сладкие пловы, компоты, варенья, муссы, желе, кисели, творожные пасты).

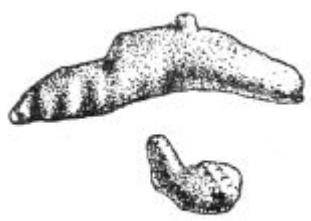
В современной западноевропейской кухне корицу широко применяют в различные виды фруктовых салатов и в некоторые овощные (шпинат, красная капуста, кукуруза молочно-восковой спелости, морковь), а также в холодные фруктовые супы из свежих и сушёных фруктов. Особенно хорошо сочетается корица с теми блюдами, в состав которых входят яблоки.

В восточной кухне, в том числе и в нашей закавказской и среднеазиатской, корица употребляется при приготовлении холодных и горячих блюд из домашней птицы (индейка, курица) и вторых блюд из баранины (жареной, тушёной), а в Китае и Корее – при приготовлении жареной свинины. Корица улучшает, облагораживает вкус жирного мяса.

Наконец, корица – обязательный компонент различных смесей сухих пряностей и смесей для фруктовых, грибных и мясных маринадов. Корицу употребляют либо в целом виде (жидкие блюда), либо чаще – в молотом (особенно в салаты, вторые блюда). Закладку производят за 7-10 минут до готовности блюда (супы, компоты, горячие блюда) или непосредственно перед подачей на стол (салаты, творожные пасты, простокваша).

Нормы закладки корицы сильно колеблются. Особенно они высоки в восточной, индийской и китайской кухнях; в среднем – от 0,5 до 1 чайной ложки на 1 килограмм риса, творога, мяса, теста или на 1 литр жидкости.

В качестве заменителей корицы, разумеется, худших по качеству, применяют незрелые высушенные плоды – семена коричных деревьев (шарики размером с горох, серо-коричневого цвета с более резким, чем у корицы, запахом и жёстким, неприятным вкусом), а также искусственный заменитель – коричный экстракт.



Куркума длинная

Куркума (*Curcuma longa L.*). Синонимы: *куркума длинная, жёлтый корень, гургемей, зарчава, халди*. Многолетнее травянистое растение семейства имбирных.

Родина – Индокитай. Возделывается в Индии, Камбодже, на Цейлоне, в Индонезии (Ява), Южном Китае, Японии, на Филиппинах, на Мадагаскаре и острове Реюньон, в странах Карибского бассейна (Гаити), в Закавказье.

Как пряность куркума известна более 2,5 тысяч лет. Сначала её применяли лишь в Индокитае и Индии. В конце I века куркума впервые была ввезена в древнюю Грецию и с тех пор постоянно ввозится в Европу. Греки называли её жёлтым имбирём. В XVI-XVII веках куркума была известна в Западной Европе под названием *terra merita* – достойная земля. И только с середины XVIII века она приобрела своё нынешнее название куркума – латинизированное арабское. В Средней Азии её называют *зарчава*.

В Китай куркума была завезена на 400 лет позже, чем в Европу, но, будучи культивирована там, дала лучшие торговые сорта, весьма ценимые и чрезвычайно редкие на мировом рынке.

Приготовление куркумы-пряности – сложный процесс: свежесобранные корни-клубни куркумы отваривают вместе с определёнными специальными красителями, затем высушивают, очищают от кожуры, после чего они приобретают характерный оранжевый цвет.

В качестве пряности употребляются главным образом *боковые*, длинные корни куркумы, а не центральный корень – клубень. Готовые корни тверды, на разрезе блестят, как рог, очень плотны, тонут в воде. Они обладают слабо жгучим, слегка горьковатым вкусом, напоминающим имбирь, но их аромат тонок, своеобразен – чрезвычайно приятный, иногда слабо ощутимый.

Обычно куркуму продают не корнями, а в порошке, похожем на тончайшую пудру.

Кроме куркумы длинной, имеется ещё 40 видов куркумы, из которых лишь три используются в пищевой промышленности.

Куркума ароматная (*Curcuma aromatica Salisb.*). Неверно её иногда называют «индийским шафраном». Употребляется главным образом в кондитерском производстве, где ценится выше куркумы длинной.

Куркума цедоария (*Curcuma zedoaria Rosc.*), или *цитварный корень*. Корень грушевидной формы размером с грецкий орех или голубиное яйцо. Продаётся не в виде порошка, а разрезанным на маленькие кусочки-дольки под названием «мелкой куркумы». Имеет слегка камфарный запах и горько-жгучий вкус. Используется как заменитель куркумы длинной при производстве ликёров.

Куркума круглая (*Curcuma leucorrhizae*). Растение, идущее главным образом для приготовления куркумового крахмала.

* * *

Куркума – пряность, широко употребляемая на Востоке, особенно в Юго-Восточной Азии, и как приправа к пище, и как пищевой краситель, и, наконец, как медицинское средство.

Куркума является непременным компонентом всех пряных смесей, особенно индийских «карри» и среднеазиатских смесей для плова. Без подливки с куркумой немыслимо ни одно рисовое блюдо в странах Индийского океана. В Средней Азии и Азербайджане куркума служит неизменной приправой к пловам. Такие пловы, как «той палови» (свадебный), «янгилик палов» (изобилие), «зарчава палов» (куркумовый), «майиз палов» (плов по-бухарски), вообще невозможно приготовить без куркумы.

В страны Европы и Америки куркума экспортируется в основном из Индии. Наибольшее применение в Европе куркума находит в Англии, где её традиционно прибавляют ко всем мясным и яичным блюдам и к соусам. В остальных европейских странах куркуму используют в кондитерском производстве и главным образом как пищевой краситель для окраски ликёров, маринадов, масла и сыров, а также при производстве горчицы. Помимо красивой окраски куркума придаёт пищевому продукту свежесть и делает его более стойким при длительном хранении.

Куркума вносится в пищу в чрезвычайно малых количествах: обычная в таких случаях рекомендация «на кончике ножа» годится для 1 килограмма риса. Вносят куркуму в плов либо непосредственно перед закладкой риса, когда уже полностью готов зирвак (тушёное с маслом мясо, лук и морковь), либо за 3-5 минут до готовности плова, когда вода почти полностью выкипает.

Лавр (*Laurus nobilis L.*). Вечнозелёный кустарник или дерево семейства лавровых.

Родина – полуостров Малая Азия, восточное Средиземноморье. Разводится во всех странах Южной и Западной Европы, Северной Африки, Ближнего Востока, а также на Черноморском побережье Закавказья и в Крыму.

Как пряность используются листья лавра – так называемый лавровый лист в свежем или чаще в высушенном виде, а также

плоды (семена) лавра и лавровый порошок, представляющий собой концентрированный экстракт эфирных масел лавра (получаемый промышленным путём в Грузии).

Сбор листьев производится один раз в два года (с одного гектара плантаций лавра собирают до 4 тонн лаврового листа). Лавровый лист легко и быстро поддаётся сушке на открытом воздухе или при комнатной температуре, но столь же легко портится при неправильном хранении.

Вот почему лавровый лист следует хранить не только в хорошо закрытой посуде и в сухом месте, как и остальные пряности, но и лучше всего в *спрессованном состоянии*, что гарантирует длительное сохранение его аромата.

Доброкачественный лавровый лист должен иметь в сухом виде ровный светло-оливковый цвет. Такой лист после варки становится тёмно-зелёным и почти полностью походит на свежий лист лавра. Поблёкшие и тем более порыжевшие сухие листья фактически негодны к употреблению, ибо они могут сообщить блюду затхлый, горький привкус, так как лишены основного ароматического начала – эфирных масел.

Лавровый лист используют для ароматизации супов (мясных, куриных, картофельных, рыбных, гороховых) и вводят во вторые блюда из мяса (тушёная говядина, телятина, баранина, отварной окорок, студень), рыбы (отварная, тушёная рыба, заливное, маринованная сельдь), мягкотелых и панцирных (раки, крабы креветки, гребешки), овощей (тушёная морковь, отварной и тушёный картофель, гороховые каши), а также употребляется в соусы (главным образом в порошке, который у нас применяется редко), в грибные маринады – в составе смеси пряностей и, наконец, при консервировании мяса, овощей и рыбы.

В первые блюда лавровый лист кладут за 5 минут до готовности, во вторые – за 10 минут. В соусы порошок вводят после их готовности, когда они остынут не менее чем до 40°С.

Нормы лаврового листа могут быть довольно высокие (3-4 листа на блюдо), но при этом необходимо помнить, что нельзя передерживать лавровый лист в блюде, а следует вынимать его из блюда до подачи на стол, чтобы он не дал горечи.

Вот почему *лучше класть повышенную норму лаврового листа, скажем, вдвое большую, чем указано в том или ином рецепте, но вынимать его из блюда вдвое раньше*, то есть давать на экспозицию сокращённый срок. Тем самым мы получим самые нежные, первые фракции эфирного масла, сделаем запах нежнее, но усилим его «количество», вместо того, чтобы из малого количества лаврового листа получить весь «до конца» запах и тем самым выжать в блюдо самые грубые – вторые и третьи фракции,

дающие часто горький привкус.

Мускатный цвет и **мускатный орех**. Пряности, получаемые из плодов мускатного дерева – мускатника (*Myristica fragrans Houtt.*) семейства мускатниковых, от 6 до 18 метров высотой.

Родина – восточная часть Молуккских островов. Растёт и культивируется в тропических странах Юго-Восточной Азии – Индонезии и Малайзии.

Одно дерево даёт от 1500 до 2000 плодов. Плоды мускатного дерева представляют собой большие ярко-жёлтые или серо-жёлтые напоминающие персик фрукты, которые при полном созревании лопаются пополам и обнажают семя, не полностью покрытое тонкой, но довольно мясистой кровелькой-присеменником (ариллусом) и, кроме того, твёрдой деревянистой, но тонкой тёмно-бурой оболочкой (скорлупой). Из ариллуса получают пряность, называемую в продаже *мускатным цветом*, а из самого семени – пряность, называемую *мускатным орехом*.

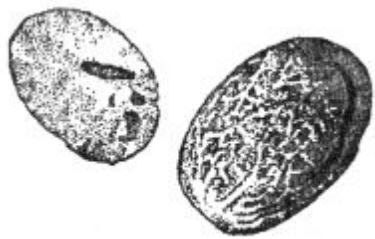
Мускатный цвет. Синонимы: *мацис, мэс*. Мускатный цвет, следовательно, не имеет ничего общего с цветком мускатного дерева, а представляет собой присеменник, то есть мягкую кожицу, покрывающую большую часть семени мускатного дерева наподобие лепестков. В свежем виде мускатный цвет ярко-красного (рубинового) или ярко-малинового цвета. После сушки этот цвет меняется на оранжевый и после непродолжительного хранения на оранжево-жёлтый или тёмно-жёлтый.

Обычно ариллус стараются снять неповреждённым, выдавливая из него орех. В таком случае в центре мускатного цвета образуется отверстие (дырочка), остающееся и после сушки, по которому распознается целый, неповреждённый мускатный орех, ценимый значительно выше ломаного. Сушка производится на бамбуковых или кокосовых циновках прямо на солнце. Первым признаком высыхания, уже – к концу первого дня, является потеря мускатным цветом сочности, упругости и яркой окраски: он становится вялым, мягким. В этом податливом состоянии ему придаётся плоский вид (его сплющивают деревянными «утюгами» или катками), чтобы в дальнейшем, когда он полностью высохнет (через 2-3 дня) и станет хрупким, его было удобнее упаковывать и предохранять от поломки.

Готовый хороший, доброкачественный мацис должен представлять собой твёрдую, очень хрупкую, слегка просвечивающую как бы роговую пластинку длиной 3-4, шириной 2– 3 сантиметра и толщиной 1 миллиметр, ровно окрашенную в светло-оранжевый или тёмно-жёлтый цвет с отверстием в центре

и разделяющуюся по краям на 10-15 лопастей. Текстура (рисунок ткани) хорошего мациса всегда резко выражена. Лучший мускатный цвет получается из так называемых вторых листочков, лежащих ближе к семени.

Более всего на мировом рынке ценятся *пенангский* (наилучший) мускатный цвет и *банданский* (высокого сорта).



Мускатный орех

Мускатный орех. Мускатный орех получается в результате ещё более длительной и сложной обработки, чем мускатный цвет. Освобождённые от околоплодника и присеменника семена мускатника поступают в специальные сушильни – лёгкие бамбуковые постройки с чуть прикрытой пальмовыми ветвями крышей, где под высокими бамбуковыми козлами разводится небольшой бездымный огонь, а на козлы в огромных бамбуковых решетках помещают семена мускатника. Огонь поддерживается круглосуточно в течение полутора месяцев, если сушка идёт хорошо, в противном случае сушка затягивается до двух и даже трёх месяцев, причём ежедневно к исходу дня орехи переворачивают деревянными граблями, чтобы высушивание шло как можно равномернее. Когда орехи высыхают и их оболочка начинает отставать от ядра (при переворачивании орехи начинают греметь), их тонкую скорлупу разбивают деревянными или каменными (но только не металлическими) молотками или пестами и освобождают ядра. Ядра эти – яйцевидной формы, светло-бурого цвета, испещрённые более тёмными, прихотливо ветвящимися и немного возвышающимися над поверхностью ореха сосудиками. Но на этом «приключения» мускатного ореха не кончаются. Освобождённые от скорлупы ядра помещают на несколько минут в известковое молоко (смесь морской воды и извести, получаемой из известняков кораллов) и тщательно в нём перемешивают, после чего вновь сушат в тени от одной до трёх недель. Таким образом, производство мускатных орехов иногда затягивается почти до четырёх месяцев.

Готовый мускатный орех представляет собой ядро несколько неровной яйцевидной формы (2– 3 сантиметра в длину и 1,5– 2

сантиметра в поперечнике), серо-коричневого цвета, изборождённое светло-бежевой сетью морщинок. На одном полюсе ореха – светлое пятно, на другом – хуже заметное – тёмно-коричневое, иногда даже чёрное. На срезе мускатный орех имеет характерный мраморный рисунок: по бежевому полю – тёмно-коричневые полоски-вкрапления.

* * *

Мускатный орех и мускатный цвет обладают по-разному сильным и утончённым ароматом и пряно-жгучим вкусом (разные оттенки и тембр). Эти ароматическо-вкусовые различия дают основания считать их совершенно не аналогичными одна другой пряностями. Отсюда – неодинаковая сфера применения их. Иногда они применяются вместе как дополняющие и обогащающие друг друга две различные пряности.

Мускатный орех имеет более широкую сферу применения. Он употребляется у нас чаще всего в сладких блюдах (варенья, компоты, муссы, пудинги, творожные пасты) и кондитерских изделиях из теста (крендели, кексы, куличи, бисквиты, печенье, сладкие пироги). В западноевропейской кухне мускатный орех применяется для ароматизации овощей – в салаты и пюре (холодные и горячие) из картофеля, брюквы, репы, шпината, в овощные супы, почти все грибные блюда (грибные супы, соусы, салаты, маринады, отварные грибы), в блюда из всех видов домашней птицы (куры, индейки, утки, гуси), в макароны, в блюда из мелкой жирной дичи (перепела), в нежные и пресные виды мяса (телятина, молодая свинина), в блюда из субпродуктов и, наконец, в рыбные блюда (отварная и тушёная рыба, рыбные супы, заливное). Наиболее эффектно употребление мускатного ореха во всевозможных блюдах из мясных и рыбных фаршей (рулеты, запеканки) и вообще в начинках, где сочетаются мясо (или рыба) с овощами, грибами, тестом, а также в соусах, многим из которых мускатный орех придаёт основной аромат.

Мускатный цвет также употребляется в большинстве из вышеперечисленных типов блюд, за исключением грибных, рыбных, макаронных и из дичи. Мускатный цвет хорошо сочетается с мускатным орехом в мясных блюдах. Так же, как мускатный орех, мускатный цвет является важным компонентом различных соусов, во многих из которых он употребляется самостоятельно (без мускатного ореха), придавая им

специфический аромат.

Интересно отметить, что в соусах английской и немецкой кухни мускатного цвета всегда вдвое больше, чем мускатного ореха (например, в йоркширском, уорчестерском, кембриджском и франкфуртском соусах), и, наоборот, в соусах французской и итальянской кухни вдвое больше мускатного ореха (например, в болонском соусе).

В европейской кухне употребляется как пряность мацисное масло – бесцветная ароматная эссенция мускатного цвета, используемая при приготовлении ароматных горчиц кетчупа и в консервной промышленности.

Надо сказать, что мускатный цвет всегда ценился дороже мускатного ореха. В первой половине XIX века он был в 4 раза дороже мускатного ореха, к концу XIX века эта разница сократилась вдвое. В наши дни мускатный цвет лишь на 25-30% дороже мускатного ореха, но в продаже он встречается всё же значительно реже.

Перцы. Растения, относящиеся к роду перцев (*Piper*) семейства перечных, насчитывающего более полутора тысяч видов. Это небольшие лазящие полудеревянистые кустарники (лианы), дающие соцветия-кисти наподобие гроздей винограда, на каждой из которых умещаются по 30-50 мелких шаровидных плодов-костянок, обтянутых тонким слоем мякоти – околоплодника. Однако из– них употребляются как пряности всего 5-6 видов, произрастающих в Южной Азии. От них получаются чёрные, белые, серые и коричневые (по окраске готового продукта) перцы.

Растения, от которых получаются красные перцы (капсикумы) – жгучие, полужгучие и сладкие – ничего общего с родом настоящих перцев не имеют и относятся к семейству паслёновых. О них будет сказано позднее.

Наименование «перец» придаётся в торговле также ряду других пряностей, не относящихся к семейству перечных. Таковы, например, «душистые перцы» и псевдоперцы (ксилопии), также рассматриваемые здесь отдельно от настоящих перцев.

К настоящим перцам относятся следующие.

Чёрный перец (*Piper nigrum L.*). Родина – Южная Индия. Растёт и культивируется в Индии, Индонезии, Таиланде, на Цейлоне, в Малайзии, Сингапуре, Камбодже, Лаосе, Вьетнаме, странах Карибского моря, Южной Америки.

Чёрный перец как пряность готовят из зелёных незрелых плодов, которые сушат целиком, с мякотью околоплодников, прямо на солнце. Иногда, чтобы убыстрить сушку, кисти плодов

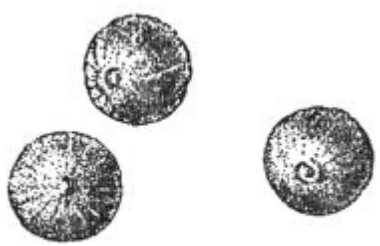
перца погружают на несколько минут в горячую воду или просто ошпаривают.

Высушенный перец представляет собой чёрные или чёрно-бурые морщинистые зёрна диаметром 3,5-5 миллиметров. Чёрный перец тем лучше, чем он твёрже, темнее, тяжелее. 1000 зёрен чёрного перца хорошего качества должны весить ровно 460 граммов. Такое соотношение в весе и количестве зёрен чёрного перца обусловливало его использование в средние века в качестве разновесок для взвешивания аптечных товаров и других малых мер, требующих большой точности. Хорошо высушенный чёрный перец не должен сереть в лёжке. Посерение означает порчу перца, полную или частичную утрату им целебных и ароматических свойств.

Лучшими на мировом рынке сортами чёрного перца считаются *малабарский* и *теллишери*.

Чёрный перец называют часто самой универсальной пряностью, а точнее – это самая распространённая и самая известная пряность, не более универсальная, чем многие другие классические пряности. Чёрный перец применяется в мясных, рыбных, овощных, грибных и яичных блюдах – как холодных, так и горячих. Он входит в состав маринадов и сухих смесей пряностей. Изредка, в небольших количествах, наряду с другими пряностями чёрный перец можно употреблять и в сладких блюдах – в некоторых видах печений.

Нормы закладки чёрного перца весьма различны и зависят исключительно от вкуса.



Белый перец
(увеличенное изображение)

Белый перец (*Piper nigrum L.*). Ботанически то же самое растение, что и чёрный перец. Но для получения белого перца как пряности используют зрелые, красные плоды перца, которые либо вымачивают в морской или известковой воде, чтобы с них сошла красная мякоть – околоплодник, окружающая семя-косточку, либо ферментируют в кучах на солнце по 7-10 дней, пока мякоть сама не слезет с косточки. Перец, приготовленный последним

способом, душистее. После освобождения от мякоти белый перец сушат – он становится круглым гладким «горошком», снаружи грязно-белого цвета, а при раздавливании слегка желтоватым.

Основные районы производства белого перца – страны Индокитая (Таиланд, Лаос, Камбоджа) и Малайзии. Белый перец ценится дороже, чем чёрный. По вкусу он менее острый, а по запаху – более ароматичный, с несколько иным тембром.

У белого перца более узкая сфера применения. Его совершенно нельзя применять в сладких блюдах. Реже применяется он в супах и салатах. Зато в некоторых случаях (например, для отварной говядины, телятины, пельменей и вообще изделий из отварного мяса и теста) предпочтительнее применять белый перец. Дело в том, что белый перец имеет более тонкий и вместе с тем более специфический, сильный, слегка душноватый аромат, который лучше сочетается с нежными, отварными средами, не имеющими собственного запаха.

Белый перец как и чёрный, входит в большинство смесей пряностей, в особенности в состав светлых й умеренных по жгучести карри.

Перец кубеба (*Piper Cubeba L.*). Синонимы: *яванский перец, кумукус, рину*. Лиана, дающая грозди плодов («ягоду»), внешне очень похожих на чёрный перец но чуть крупнее и имеющих с одного конца характерное сужение, похожее на «ножку».

Родина – Индонезия (острова Ява, Бали, Суматра, Борнео). Культивируется в Индонезии, Малайзии, на Цейлоне и отчасти на Антильских островах (Центральная Америка).

Пряность кубеба получается из сорванных непосредственно накануне созревания плодов (пожелтевших, но ещё не успевших покраснеть), высушенных на солнце. В готовом виде кубеба представляет собой «зёрна» – шарики диаметром 4–6 миллиметров тёмно-серого или серо-бурого цвета, с небольшим заострением-сосочком у одного полюса и с палочкой-ножкой длиной 5– 9 миллиметров у противоположного полюса. Поверхность зёрен довольно грубая, как бы покрытая выпуклой сетью морщин, более выраженных, чем у чёрного перца. В отличие от чёрного и белого перца зёрна кубебы не монолитны, а состоят из тонкой (1 миллиметр) твёрдой, но хрупкой оболочки (плодовая стенка), внутри которой в полости плода свободно лежит чёрное семечко, прикреплённое лишь к тому полюсу, из которого отходит ножка. Другое существенное внешнее отличие кубебы от чёрного перца состоит в том, что при лучшей сохранности, когда она ещё совсем «свежая», её зёрна имеют пепельно-серый цвет и лишь при дальнейшей лёжке темнеют и буреют. Таким образом, у кубебы серый цвет – показатель

хорошего качества, а у чёрного перца – плохого.

Вкус кубебы пряно-жгучий и как бы охлаждающий (холодящий), наподобие мяты. Запах приятно-пряный с чуть различимым камфарным оттенком. Кубеба в несколько раз жгучее, чем чёрный перец, поэтому её применяют в очень маленьких дозах, составляющих обычно четвёртую часть дозы чёрного перца. Кубеба широко использовалась в русской кухне XVI-XVII веков к рыбе.

В настоящее время эта пряность применяется, главным образом, в малайской кухне для ароматизации и придания жгучего вкуса блюдам из риса, овощей, мягкотелых (улитки, трепанги, голотурии) и членистоногих (крабы, омары, лангусты, креветки).

Длинный перец (*Piper longum L. – Piper officinarum*). Синонимы: *долгий перец, колосковый перец, яванский перец, пипул, кавика*. Два вида перечных растений, гроздь которых редуцировалась в колосок.

Произрастают в Индии, Непале (*Piper longum L.*), Индонезии (Ява) и на Филиппинах (*Piper officinarum*).

В качестве пряности используется недозрелая, зелёная ось соцветия, или семедержатель («колос»). Это цилиндр длиной от 2 до 5 сантиметров и диаметром 0,5 сантиметра, на нём расположены мельчайшие семена-плоды, вернее, неразвившиеся бутончики. Чтобы получить из него готовую пряность, его сушат над слабым огнём, причём семена, если колос был недостаточно зелен, после сушки высыпаются, и на их месте остаются бороздки, расположенные спиралевидно и хорошо заметные невооружённым глазом. Цвет длинного перца – серо-коричневый, запах – сильный ароматичный, вкус – значительно более жгучий, чем у чёрного перца.

Длинный перец был известен в Европе как пряность с IV века до нашей эры, но в средние века и новое время получил меньшее распространение, чем чёрный перец, так как был значительно дороже его. Применяется он до сего времени в основном в англосаксонских странах (Англия, США, Канада, Австралия), но особенно ценим и любим народами Юго-Восточной Азии. Употребляется в тех же случаях, что и чёрный перец (за исключением сладких блюд), как правило, в молотом виде. В целом виде идёт в маринады.

Африканский перец (*Piper Clusii D.*). Синонимы: *гвинейский, ашантийский, западноафриканский перец, перец Леклюза, «пименто да рабо»*.

Родина – Либерия (Перцовый берег). Культивируется в странах Западной Африки – Гане, Гвинее, Либерии,

Португальской Гвинее (Бисау).

Плоды («зёрна») в готовом виде эллиптические, а не сферические, как у других видов перцев, серо-бурого цвета, без сетчато-морщинистой поверхности, с ножкой, как у кубебы, но значительно более длинной, чем само зерно (10– 12 миллиметров).

Вкус умеренно жгучий, запах несколько специфический, душно-пряный.

В Европе известен с XIV века, но применялся сравнительно мало, в основном в Португалии и Англии. Широко используется в кухне народов Западной и Центральной Африки для сдабривания мясных, мучных, овощных, особенно крахмалосодержащих блюд.

Перцы красные (капсикумы). Плоды нескольких видов растений рода капсикумов семейства паслёновых, из которых наиболее распространены в качестве пряностей следующие.

Перец стручковый (*Capsicum annuum L., Capsicum longum L.*). Синонимы: *красный, острый, жгучий, мексиканский, испанский, турецкий, мадьярский, паприка, чилли*. В диком состоянии многолетнее, в культивированном – однолетнее травянистое растение, дающее плоды-стручки.

Родина – Центральная Америка. Культивируется во всех странах со сравнительно тёплым климатом. У нас – на юге Украины, в Молдавии, в Нижнем Поволжье, на Кубани, на Северном Кавказе, в Закавказье и Средней Азии.

Помимо указанных основных торговокулинарных названий имеет много местных и агросортовых наименований, связанных с тем, откуда данный сорт завозился и где селекционировался.

В процессе селекции в Европе выведено много видоизменений (сортов) стручкового перца, отличающихся внешним видом стручка (длинный, изогнутый, конический, грушевидный), его величиной и цветом (красный, чёрный, зеленый, жёлтый).

В качестве пряности употребляются лишь красные (острые) сорта стручкового перца, в недозревшем виде имеющие зелёный цвет.

В нашей стране выращивают такие сорта красного перца: астраханский, украинский горький (оба очень острые), кутаисури, маргеланский, наманганский (умеренно острые), великан, слоновый хобот (смягчённо острые).

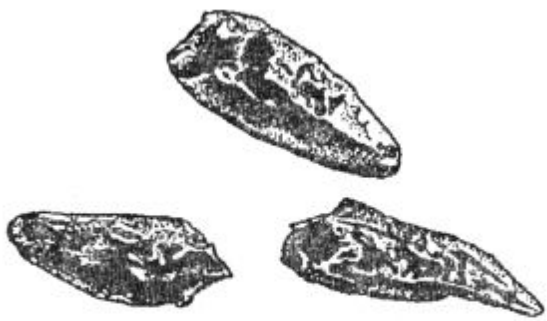
В качестве пряности употребляются либо зрелые свежие, но чаще всего высушенные плоды (целые и молотые) удлинённо-конической формы, чуть изогнутые на конце, размером от 4 до 10 сантиметров яркого красного цвета с гладкой, блестящей, словно лакированной поверхностью. Запах у стручкового перца слабый,

вкус – острожгучий, что объясняется наличием во всех видах капсикумов значительного количества алкалоида капсаицина.

Стручки можно употреблять с семенами и без них, учитывая, что молотый перец, приготовленный из целого перца с семенами, более жгуч, чем приготовленный из одной лишь внешней оболочки, без внутренних перегородок и семян.

Стручковые перцы трудно пульверизировать (молоть, истирать в порошок), особенно при ручной, не машинной молке. Поэтому настоящий (без подмеси) рыночный красный перец выходит крупномолотым. Тонкомолотые красные перцы чаще содержат подмеси и обычно принадлежат к слабожгучим сортам красного перца (паприка).

В молотом виде красный перец имеет различные оттенки оранжевого или кирпично-красного цвета.



Кайенский перец
(увеличенное изображение)

Кайенский перец (*Capsicum fastigiatum B1.* и *Capsicum frutescens*). Синонимы: *индийский перец, бразильский перец*.

Небольшой многолетний кустарник с короткими пушистыми ветвями.

Родина – Южная Индия, Ява. Разводится также в Южной Америке (Гвиана, Бразилия) и в некоторых других тропических странах.

Отличается от стручкового перца прежде всего внешним видом плодов – они маленькие (1,5х0,5 сантиметра), светло-оранжевого цвета. В молотом виде кайенский перец бледно-оранжевый, почти жёлтый или серо-жёлтый – значительно светлее красного стручкового перца.

Кайенский перец более жгучий, чем обычный красный (он может вызывать даже сильные ожоги кожи), поэтому употребляется в очень малых дозах (например, 1 стручок на ведро при засоле овощей). Но главное отличие кайенского перца состоит в том, что в молотом виде он обладает специфическим

пряно-горьким ароматом, в то время как аромат других капсикумов крайне слаб.

Иногда «кайенским» у нас неправильно называют кустовидный агросорт стручкового перца вида *Capsicum Longum L.*, плоды которого (размером 102 сантиметра) имеют морщинисто-бугорчатую, как бы смятую, а не гладкую поверхность и тем самым отличаются по внешнему виду от других агросортов красного перца, разводимого в нашей стране. В силу своей относительно сильной жгучести этот сорт в торговле и в быту называется «кайенским», хотя с настоящим кайенским не имеет ничего общего и относится к другому ботаническому виду.

Наоборот, другой вид настоящего кайенского перца (*Capsicum frutescens*) в Западной Европе, в странах Америки, Азии и Африки весьма часто называют в торговле и кулинарии не кайенским, а *чилли*. Вообще же «чилли» называют также все наиболее жгучие сорта красных перцев, чтобы отличать их от средне– и слабожгучих.

Птичий перец (*Capsicum minimum Roxb.*). Синонимы: *мелкий перец, столовый перец*. Мелкие светло-красные стручки, длиной 2–2,5 сантиметра, умеренной жгучести, употребляемые в качестве пряности чаще всего в уже готовые блюда (отсюда название «столовый перец»).

Однако специфика птичьего перца состоит в том, что он широко применяется во всём мире для подкормки домашней птицы благодаря наличию в нём веществ, стимулирующих яйценоскость и улучшающих окраску пера.

* * *

Довольно распространён неправильный способ применения красных перцев в кулинарии. Многие употребляют их как приправу, а не как пряность, то есть добавляют к уже готовому кушанию, которое «перчат», вместо того, чтобы вводить во время приготовления блюда, по крайней мере, за несколько минут до его окончательной готовности (обычно от 5 до 10 минут).

Красные перцы употребляются преимущественно в мясные, овощные и рисовые блюда, начиная от салатов, супов и борщей и кончая тушёным мясом, овощами и их сочетаниями с рисом. Особенно полезно и приятно добавлять красный перец в молотом виде в различные овощные пюре (картофель, помидоры, брюква, репа, морковь, горох, баклажаны, кабачки); при этом перец надо

сочетать с чесноком, кориандром, базиликом, чабером, лавровым порошком – это разнообразит стол и придаёт различные вкусовые «звучания» хорошо известным и однообразным блюдам (например, картофельному пюре).

В гораздо меньшем количестве, чем в овощные блюда, красный перец можно добавлять в рыбные супы и блюда из отварной рыбы, причём в последнем случае не непосредственно, а в составе соответствующего соуса, в котором другими компонентами могут выступать мускатный орех, тимьян, лук, укроп, фенхель, петрушка. Вообще в соусах красный перец употребляется в виде острого начала, причём наряду с теми пряностями, у которых более развит аромат, а не жгучесть. Красный перец придаёт соусам не только жгучесть, но и красивый цвет, особенно паприка; пигментное начало паприки выражено сильнее, так как на её приготовление идёт исключительно оболочка красного перца, без семян и внутренних перегородок стручка.

Красный перец входит во все виды сильно жгучих карри и в большинство других пряных смесей. Менее распространено его употребление при приготовлении жареной домашней птицы, хотя он придаёт ей пикантность, отбивает специфический куриный запах (в таких случаях он употребляется в сочетании с бадьяном и чесноком за 15 минут до готовности блюда).

Ещё реже употребляют красный перец с яичными и особенно молочными продуктами (творог, кефир, простокваша, сметана). А вот в восточной кухне такие сочетания не являются редкостью. Взять, к примеру, *чивздзосу* и *курт* – они не только чрезвычайно приятны по вкусу, но и весьма полезны по своим диетическим и питательным свойствам, поскольку в красных перцах содержится самый высокий для овощных культур процент витаминов А и С.

Для приготовления осетинской *чивздзосы* следует развести чайную ложку аджики или 0,5 чайной ложки красного молотого перца в полстакане сметаны и оставить На 20-30 минут, после чего, хорошенько размешав, влить в литр кефира или простокваши вместе с мелко нарезанными 3-4 дольками чеснока и, вновь перемешав, оставить на 2-3 часа при комнатной температуре, а затем убрать на сутки в более прохладное место. На другой день молочный «настой» красного перца готов: его можно есть с хлебом, употреблять как подливку к овощным и мясным блюдам, как заправку к салатам, отварному картофелю и т.д. Так же несложно приготовить узбекский *курт* – сушёный творог с красным перцем. На 1 литр кислого молока кладут 1 столовую ложку соли и отцеживают в мешочке в течение 24-30 часов. Когда вода отцедится, к творогу (сузьме) добавляют ещё 1

столовую ложку соли (на 1 килограмм сузьмы) и 1 чайную ложку молотого красного перца, все тщательно перетирают в пасту, из которой делают шарики величиной с грецкий орех и раскладывают их на доске, покрыв марлей, на солнце, чтобы они сохли 2-3 дня. После этого курт можно хранить в полотняных мешочках до двух недель.

Употребляют его как закуску и как десерт, а также для приготовления *куртавы*.

Псевдоперцы (ксилопии). Синонимы: *ложные перцы, бразильники*. Растения семейства анановых, два вида которых используются в качестве перцеобразной пряности, заменяющей настоящий перец.

Кумба, или мавританский перец (*Xylopia aethiopica*). Кустарник, растущий в Западной Африке.

В качестве пряности используются круглые, блестящие, тёмные семена, близкие по аромату и жгучести к чёрному перцу.

В настоящее время мавританский перец распространён в странах Западной Африки (Мали, Сенегал, Сьерра-Леоне, Мавритания), Магриба (Марокко, Алжир, Тунис) и частично в Испании. В другие страны Европы не экспортируется.

Применяется в национальных мясных, овощных и мучных блюдах западноафриканской и арабской кухни.

Негритянский, или гвинейский перец (*Xylopla aromatica*). Дерево, растущее в Западной и Центральной Африке. Вывезено и культивируется в Южной Америке и на Антильских островах.

Как пряность используются семена – они совмещают в себе крайне сильный своеобразный аромат с «перечной» жгучестью средней силы.

Широко применяется для приготовления мясных, овощных, мучных и яичных блюд негритянской кухни.

«Душистые перцы». Под этим названием встречается в торговле и употребляется в кулинарии несколько пряностей, причём ни одна из них не имеет ничего общего с настоящими перцами – растениями семейства перечных. Доминирующим свойством всех «душистых перцев» является их повышенная и чрезвычайно стойкая ароматичность самых разных оттенков. Ниже приведено описание трёх наиболее употребительных «душистых перцев».

Ямайский перец
(увеличенное изображение)

Ямайский перец (*Pimenta officinalis L.*). Синонимы: *гвоздичный перец, ормуш, английский перец, английская пряность, всепряность, четверопряность, пимент*. Дерево семейства миртовых.

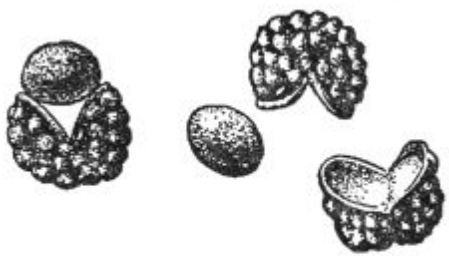
Родина – острова Карибского бассейна, главным образом Ямайка, дающая почти 85% мирового производства ямайского перца, а также Гаити, Сан-Доминго, Куба.

В качестве пряности употребляются сорванные незадолго до полной спелости и высушенные в тени плоды, представляющие в готовом виде «горошины» размером вдвое-втрое крупнее «горошин» чёрного перца, неровной серо-буроватой окраски. В растёртом пудрообразном виде ямайский перец имеет красивый ровный тёмно-бежевый цвет с красноватым отливом. Он обладает сильным запахом, совмещающим в себе запах гвоздики, чёрного перца, мускатного ореха и корицы. Именно поэтому он получил во Франции название «четверопряности» (катрэпис), проникшее затем в международную кулинарную терминологию.

Ямайский перец широко применяется во всех видах маринадов (мясные, рыбные, овощные, фруктово-ягодные, грибные) и во всевозможных рыбных блюдах (супы, заливное, рыбные фарши, подливки и соусы к отварной рыбе), где бывает просто незаменим. В западноевропейской кухне это излюбленная пряность для ароматизации мясных супов, студней, домашних колбас, ветчины, запечённой телятины, мясных рулетов и запеканок, мясных соусов и соусов к мясу. Реже применяется ямайский перец при приготовлении сладких блюд и кондитерских изделий, где он выступает обычно как один из компонентов в смеси с другими пряностями.

Ямайский перец плохо растворим в воде, поэтому он, в отличие от гвоздики, может подвергаться более длительному кипячению и в супы его можно закладывать за полчаса до готовности. Это свойство ямайского перца служит причиной значительной разницы в нормах его закладки в зависимости от того, в какую среду его помещают: холодную воду, кипящую воду или уксусный раствор. Так, при засолке грибов, когда грибы пересыпают пряностями и ямайский перец попадает просто во

влажную среду, требуется до 10 горошин перца на 1 килограмм отваренных грибов, а в студень столько же на 1 килограмм мяса. В супы же достаточно положить по 5 горошин на 1 килограмм мяса или рыбы, а в маринад всего 2 горошины на 1 килограмм грибов (нормы закладки ямайского перца в маринады в общем соответствуют нормам закладки гвоздики, хотя могут быть несколько выше). Во все перечисленные выше блюда душистый перец вводят в целом виде (горошком), в тесто и пудинги – в молотом, причём в этом случае нормы закладки ещё более сокращаются: до 1-2 горошин на 1 килограмм теста.



Японский перец
(увеличенное изображение)

Японский перец (*Zanthoxylum piperitum D.C.*). Синонимы: *зантоксилюм перечный, перечник, чуань-цзяо, хуацзе*. Кустарник семейства рутовых.

Родина – Северный Китай, Корея, Япония. Встречается в Монголии. Собирают и сушат зрелые плоды кустарника, растущего в диком виде. Готовая пряность представляет собой плодики-капсулки, чаще всего полураскрытые на две створки и образующие кожурки, из которых выпадает тёмное, почти чёрное яйцевидное семечко диаметром 2– 2,5 миллиметра. Цвет самих кожурок – светло-коричневый снаружи и желтоватый изнутри, внешняя поверхность их пупырчатая.

Японский перец обладает чрезвычайно тонким и вместе с тем сильным характерным запахом, в котором как бы присутствует аромат цитрусовых, что делает его совершенно отличным от аромата ямайского перца – японский «душистый перец» даёт совершенно иную ароматическую «окраску» блюду.

Употребляется он главным образом на Дальнем Востоке (Корея, Япония, Китай) и на Тихоокеанском побережье США. В Европе и Америке идёт главным образом на ароматизацию блюд из моллюсков и ракообразных (трепанги, морские гребешки, кальмары, голотурии, крабы, креветки, лангусты), соусов к рыбным салатам и для сдабривания зелёного чая.

В странах Дальнего Востока широко используется в соусах к рыбе и морепродуктам, в мясных блюдах, в кондитерских изделиях и сладких блюдах, где его сочетают с корицей и имбирём (компоты, кисели, варенья, пудинги). Закладку японского перца производят за 5-7 минут до готовности блюда. Нормы закладки: от 2-6 до 8 горошин на порцию. При этом закладываются в основном кожурки, а не семечки, поскольку ароматическое начало сконцентрировано в кожурках.

Райское зерно, или *малагетта* (*Amomum Meleguetta Rosc.*). Синонимы: *амомум, «гвинейский перец», маллагветский, мелегетский, мелегветский, манигветский перец*. Травянистое растение семейства имбирных.

Родина – тропическая Западная Африка, побережье Сьерра-Леоне и Либерии (Перцовый берег).

В качестве пряности используются зрелые, сухие семена – округлые, с чуть заметными тупыми рёбрами, блестящие буроватые «горошины» с шагреневой поверхностью, диаметром 3 миллиметра. Отличаются крайне жгучим вкусом в сочетании с острым ароматом, свойственным только райским зёрнам.

Малагетта под именем «райских зёрен» с незапамятных времён применялась в Африке и на Ближнем Востоке, с XIII века её начали использовать как самостоятельную или заменяющую чёрный перец пряность в Англии, а позднее – в Канаде, США Австралии. С конца XIX века применение райских зёрен сократилось. Ныне они используются в английской ликёро-водочной и пивоваренной промышленности для ароматизации крепких алкогольных напитков – виски и бренди, а также английского эля, главным отличительным и обязательным компонентом которого они являются.

В странах Африки малагетту используют для приготовления мясных и овощных горячих блюд, а в Америке как редкую пряность для ароматизации ликёров, настоек, уксусов.

Розмарин

Розмарин (*Rosmarinus officinalis*). Синоним: *морская роса*. Вечнозелёный ветвистый полукустарник семейства губоцветных, высотой до двух метров.

Родина – Западное Средиземноморье. Возделывается по всему Средиземноморью, в Малой Азии, на Южном берегу Крыма, на Черноморском побережье Кавказа и в Закавказье, а также во всех влажных субропиках. В США – во Флориде.

В качестве пряности используются свежие или сухие листья – узкие, кожистые, размером 3,5х0,4 сантиметра с завёрнутыми краями. В свежем виде окраска листьев сверху серовато-зелёная, снизу – серебристо-беловатая; в сухом виде они серовато-зеленоватые, более тёмные сверху. Лучший розмарин растёт на наиболее высоких, скалистых участках. Для использования в кулинарии годится, однако, не всякий лист. Во-первых, листья следует собирать до цветения розмарина, точнее, даже до появления бутонов. Во-вторых, брать надо только наиболее молодые, нежные листья, расположенные на верхней трети ветвей. В-третьих, сушить розмарин можно только в тени. Тогда листья и в сухом виде сохраняют приятный ароматичный запах, слегка отдающий камфарой, и имеют горьковато-пряный вкус. Хорошо высушенные листья должны быть очень хрупкими, иметь выпуклую верхнюю поверхность и свёрнутую нижнюю.

Как пряность розмарин известен с глубокой древности. Он широко используется в Португалии, Испании, Италии, Франции, Греции, Англии, США, Скандинавии и Германии. К сожалению, розмарин почти не применяется у нас, хотя и произрастает на нашей территории почти по всему Черноморью.

Розмарин главным образом идёт в мясные блюда (жаркое из

свинины, баранины, крольчатины), где выполняет двоякую роль: во-первых, отбивает специфический запах этих видов мяса, а во-вторых, придаёт мясу домашних животных аромат дичи. Именно с этой последней целью розмарин используют при приготовлении домашней птицы – тушёных и жареных кур, уток, индюшек: небольшое количество порошка сухих листьев розмарина или резаных свежих листьев смешивают с мелкорезанной зеленью петрушки и растирают со сливочным маслом в пасту, которую закладывают маленькими порциями под кожу груди и ног птицы, предназначенной для жарения и тушения.

В умеренных дозах розмарин употребляется также для придания особого акцента супам – мясным, куриным, шпинатным, гороховым. Во французской кухне розмарин входит в состав супового «букета гарни», который никогда не оставляют в супе, а вынимают через 5-6 минут после погружения. В целом, с розмарином следует обращаться так же, как и с лавровым листом, помня, что при передержке он способен придать блюду неприятный горький привкус. Если употребляется розмарин, то лавровый лист не употребляется, и наоборот.

Кроме того, розмарин применяют при жарении рыбы на углях и решётке и как приправу к соусам и подливкам из свиного сала или мяса, а также для таких овощных блюд, как гороховое пюре, отварная и свежая цветная капуста. Розмарином сдабривают макароны и добавляют его в итальянские пресные лепёшки – пицци. Используют розмарин и во фруктовых салатах, подаваемых на десерт.

В маринадах розмарин можно применять как и эстрагон, но оттенок вкуса, сообщаемый им маринованной снеди, будет, конечно, иным.

> **Примечание.** Розмарин не следует путать с так называемым диким розмарином, или *болотным багуном* (багульником) (*Ledum palustie L.*), ничего общего ни с розмарином, ни с пряностями не имеющим и распознающимся по рыжевато-бурому цвету оборотной стороны листа.

Цедра. Цедрой называют внешний пигментированный, эфироносный слой кожуры (корки) плодов различных цитрусовых растений – померанца (*Citrus aurantium*), лимона (*Citrus limonum*), апельсина (*Citrus sinensis*) и мандарина (*Citrus nobilis*).

Померанцевая цедра. Родина померанцев – Северо-Западная Индия, Сикким, Индокитай. Но разводятся померанцы во всех странах Юго-Восточной Азии, Средиземноморья, в странах

Центральной и Южной Америки, особенно на островах Карибского моря. У нас померанцы культивируются в Аджарии, куда были завезены ещё в XV веке.

В качестве пряности используется наружный слой кожуры плода, которую срезают со зрелых померанцев, разрезав их на 4 части. Чем тоньше срезана кожура, тем лучше качество померанцевой цедры – высушенных полусвёрнутых кожурок овальной формы, слегка заострённых с двух концов. Наружная поверхность померанцевой цедры шероховата, оранжевого цвета (местами более яркого, даже тёмно-бурого, если качество цедры невысокое). Внутренняя поверхность кожурок белая (или беловато-серая у худших сортов). Молотая померанцевая цедра, на приготовление которой всегда идут худшие сорта, желтоватая (беловато-кремового цвета, если качество невысоко).

При соприкосновении с влажной белой поверхностью продукта (рис, творог) померанцевая цедра моментально окрашивает её в красивый яркий светло-жёлтый цвет.

Померанцевая цедра используется в кондитерские изделия (куличи, бабы, кексы), в различные сладкие блюда (кисели, муссы и особенно творожные пасты). Как ароматизатор её добавляют в мясные подливки и в различные начинки для рыбы и из рыбы, для птицы и из птицы.

Помимо цедры у померанца в качестве пряности применяются также листья, цветы, причём каждая часть обладает иным, только ей присущим ароматом. Из листьев и цветов получают обычно эссенции или эфирные масла – соответственно «птигрэн» и «нероли», которые используют при производстве ликёров и отчасти конфет.

Лимонная цедра. Лимон не известен в диком виде. Это одно из древнейших культурных растений, издавна возделываемое в странах Средиземноморья и распространённое всюду в субтропиках, в том числе и у нас (Закавказье, Средняя Азия).

В античные времена лимон и особенно лимонная цедра (то есть именно та часть лимона, в которой содержится его аромат) не находили применения. Древние греки и римляне считали запах цедры «несносным», «неприятным» и употребляли только лимонный сок. И лишь позднее, в средние века, цедра была введена в употребление как пряность.

Лимонную цедру ещё в большей степени, чем померанцевую, следует стараться срезать как можно тоньше, избегая захвата белого подкоркового слоя. Для этого лимон моют холодной водой, затем ошпаривают и срезают с него цедру очень острым ножом. Обычно лимонную цедру, в отличие от померанцевой, срезают в виде спиральной ленты. Если лента срезана толсто, то

цвет высушенной цедры – желтовато-бурый, неровный, если же она снята тонко и со зрелого лимона, то существенных изменений в цвете цедры в результате сушки не произойдёт – она останется лимонно-жёлтой.

Лимонная цедра используется шире, чем померанцевая. Её можно вводить в овощные, мясо-овощные и рыбные салаты, а также во все холодные соусы к ним.

Свекольные или шпинатные супы, щи и борщи как горячие, так и холодные (свекольники, холодники), также можно улучшить лимонной цедрой: её вводят за полминуты до готовности или сразу после готовности в горячие супы и после этого 3-4 минуты дают им «настояться».

Особый вкус придаёт цедра мясным и рыбным соусам и подливкам, а также блюдам из мясных и рыбных фаршей (заливное, студни, холодцы, форшмаки, рулеты, запеканки, фаршированная рыба и т.п.). В кусковое мясо, обычно в телятину, цедру добавляют за 1-2 минуты до готовности или сразу после готовности. В этом случае молотой цедрой посыпают телятину, как солью.

Лимонная цедра постоянно используется в самых разнообразных кондитерских изделиях (кексы, бабы, куличи, сладкие пироги) и сладких блюдах (рисовые и манные пудинги, шарлотки, кисели, компоты, варенья, муссы, желе, творожные пасты, мороженое, сбитые сливки).

Следует помнить, что у лимонной цедры полностью отсутствует лимонная кислота, которой так богата лимонная мякоть, поэтому цедра сообщает блюду аромат лимона, а не его кислоту.

Апельсиновая цедра. Родина апельсина – Южный Китай. Как и лимон, апельсин культивируется в субтропических районах мира. В XV веке он был завезён португальцами в Европу и с тех пор распространился в большинстве стран Средиземноморья.

Однако практика использования апельсиновой цедры сравнительно небольшая. До сих пор большинство из нас выбрасывает апельсиновые корки в мусорные ящики. Между тем заготовка цедры – дело несложное. Её надо срезать тонкими полосками, как можно более тонким слоем. Высушенная апельсиновая цедра почти не изменяет своего оранжевого цвета, если она срезана правильно, толщиной не более 2 миллиметров. Она легко сушится при обычной комнатной температуре, свёртываясь в узенькие трубочки.

Используется апельсиновая цедра только в кондитерском производстве и при приготовлении сладких блюд так же, как и лимонная цедра.

Мандариновая цедра. Родина мандарина – Япония. Культивируется он во многих субтропических районах мира, в том числе и у нас (Грузия).

Мандариновая цедра используется у нас в ещё меньшей степени, чем апельсиновая. Видимо, отчасти это объясняется тем, что её труднее срезать, ибо мандариновая корка намного тоньше апельсиновой. Между тем она обладает совершенно иным ароматом и может разнообразить наш стол.

Область применения мандариновой цедры та же, что и апельсиновой.

* * *

Сушить *все виды цедры* следует в течение двух-трёх дней при комнатной температуре, разложив тонким слоем на плоской тарелке, ежедневно переворачивая. Цедра считается готовой, когда становится хрупкой.

Все виды цедры принадлежат к «слабым», «мягким» пряностям, поэтому Цедру можно употреблять более значительными по сравнению с другими пряностями дозами, то есть не долями грамма, а граммами.

Мерилом нормы при этом должен быть вкус – появление горьковатого привкуса при переходе границы допустимого.

Вводят цедру во все блюда в порошкообразном (молотом) виде.

Шафран (*Crocus sativus L.*). Многолетнее клубнелуковичное растение семейства касатиковых (ирисовых).

Родина – Малая Азия. В диком состоянии ныне не встречается. Возделывается в Испании, на юге Франции, в Италии, Турции, Иране, Индии, Пакистане, Китае и Японии. Плантации шафрана имеются в Азербайджане, Дагестане, на Южном берегу Крыма.

Как пряность используются рыльца цветков шафрана (у каждого цветка – по три рыльца). Для этого собирают *только что распустившиеся* цветки. Причём срывают в сухую погоду, в 10-11 часов утра, обязательно вручную, а затем в тот же день через несколько часов выщипывают из этих цветков рыльца и сушат их либо в сушильной установке не более 15 минут, либо при комнатной температуре около получаса. Для того чтобы собрать 100 граммов шафрана, надо сорвать от 5 до 8 тысяч цветков и пропустить их через руки дважды, другими словами – для получения 1 килограмма шафрана надо обработать 80 000 растений!

Готовый шафран представляет собой хорошо высушенные, хрупкие, беспорядочно перепутанные между собой темнокрасно-бурые и светло-жёлтые нити. Чем темнее шафран, чем меньше в нём примеси светло-жёлтых нитей (тычинок), тем он лучше по качеству. На ощупь масса шафрана должна быть как бы жирной. Запах шафрана сильный, ароматический, слегка одуряющий, вкус – горьковато-пряный.

С древнейших времен у многих народов шафран считался

«королем растений». Он был необычайно дорог – в 15 раз дороже красного перца. Шафран употребляли как благовоние, краску («шафран» по-арабски – «жёлтый»), драгоценное лекарство и тонкую приправу к пище.

В настоящее время шафран употребляется в основном как пряность и отчасти как пищевой краситель для подкраски сливочного масла, сыров, ликёров и некоторых безалкогольных напитков.

В Европе и США шафран используют главным образом в кондитерском производстве, добавляя в печенье, кексы, куличи, булочки, а также для придания акцента ликёрам, муссам, фруктовым и кондитерским подливкам и кремам.

На востоке шафран широко употребляют при приготовлении мясных и куриных, рисовых и овощных блюд. Азербайджанские и таджикские пловы, чихиртмы из мяса и курицы, а также баклажанные и фасолевые блюда требуют добавок шафрана.

В современной европейской кухне шафран используют в блюдах из тушёной и отварной рыбы ценных пород и в рисовых сладких пудингах.

Шафран плохо сочетается с остальными пряностями и поэтому не входит в состав пряных смесей, а употребляется почти всегда самостоятельно. Введение шафрана в то или иное блюдо должно всегда исключать введение других пряностей, если нет никаких специальных указаний в рецептуре. Шафран применяется в крайне малых дозах, поскольку это очень «сильная» пряность. Нарушение нормы её закладки может привести к порче вкуса блюда – оно будет неприятно горчить.

Годовая норма потребления шафрана для одного человека не должна превышать одного грамма. Отсюда понятно, насколько малы должны быть дозы шафрана в блюдах. Чтобы получить столь малые дозы, шафран вводят в пищевые продукты не в сухом виде, а в виде растворов. Для этого сначала шафран растворяют в спирте, заготавливают спиртовую настойку шафрана, а затем, по мере надобности, разводят эту спиртовую настойку водой и вводят во вторые блюда во время их приготовления (за 4-5 минут до готовности), а в мучные блюда при замесе теста (из расчёта 0,1 грамма на 1-1,5 килограмма выпекаемых изделий).

Пряные овощи

Пряные овощи составляют сравнительно небольшую часть *местных пряностей*. Культивируются они во всём мире, имеют множество сортов, отличающихся по размерам, силе и остроте

вкуса и аромата, и употребляются, как правило, во всех национальных кухнях. Пряные овощи применяются в значительно больших количествах в расчёте на блюдо по сравнению со всеми иными видами пряностей, поскольку пряные свойства этих овощей выражаются гораздо мягче. Благодаря многовековой селекции горькое начало у пряных овощей почти совершенно исчезло.

В отличие от других видов пряных растений у пряных овощей употребляются в пищу *все части растения*: не только их мясистая подземная часть (луковицы или корнеплоды), но и надземная часть – стебли, трава (листья, перо), а также семена.

Пряные овощи можно использовать как в свежем, так и сушёном виде, отваривать, пассеровать, мариновать.

Все эти благоприятные свойства пряных овощей и обусловливают наиболее частое применение их в кулинарии по сравнению со всеми другими видами пряностей.

Луковичные

Лук (*Allium*). Многочисленный род многолетних травянистых растений семейства лилейных, обладающих мясистой подземной частью (луковицей) и травянистой надземной частью (пером). Луки насчитывают около 400 видов. В нашей стране произрастает 228, однако только 10 можно причислить к пряным овощам, причём почти половина из них – дикий лук.

Лук принадлежит к числу основных пряностей как в Европе, так и в Азии. В кулинарии пользуются весьма обширной гаммой луков – от горько-острых до пряно-сладких, которые являются пряной основой для изменения и исправления вкуса всех видов блюд, кроме сладких. На территории нашей страны употребляются следующие виды лука.

Лук репчатый (*Allium cepa L.*). Наиболее широко распространённая культурная разновидность, имеющая десятки местных сортов. Делится на *острые, полуострые и сладкие*.

Острые: арзамасский, балаклейский, харьковский, бессоновский, вертюжанский, тираспольский, вишенский, килинчинский, крутянский, марковский, мстерский, ростовский кубастый, ростовский репчатый, стригуновский, одесский-1, павлоградский, погарский, улучшенный, ростовский кубастый, ростовский репчатый, спасский-255 улучшенный, стригуновский носовский, тереховский, троицкий, уфимский, чеботарский.

Полуострые: андижанский белый, ванский, восточный, даниловский, джонсон-4, дунганский-56, золотой шар, каба жёлтый, краснодарский Г-35, моздокский, однолетний грибовский 702, однолетний сибирский, однолетний хавский 74, самаркандский красный 172, сквирский (цитаусский), фарабский, хатунарский.

Сладкие: испанский 313 (Украина, Грузия, Киргизия, Таджикистан), ялтинский (Украина, Казахстан, Пермская обл.). Эти сорта выращиваются только в однолетней культуре.

* * *

Острые сорта у нас выращиваются преимущественно в средней полосе европейской части страны, а полуострые и сладкие – на юге. Поэтому в наших национальных кухнях по-разному употребляют лук. На юге его едят вдвое-втрое больше, чем на севере. Кроме того, различная острота лука влияет и на характер и степень тепловой обработки.

Острые сорта лука наиболее рационально использовать для получения луковых отваров (для соусов), в супы, к рыбным блюдам и для пассерования (томления в масле) с последующим использованием в мясных, овощных, рисовых блюдах и как начинки в пироге. Полуострые сорта, а особенно сладкие, лучше всего использовать в свежем виде – в салаты, к холодным закускам, с бутербродами.

Многоярусный лук

Многоярусный лук (*Allium proliferum Schrad*). Возделывается на

Северном Кавказе, в Алтайском крае, в таёжной зоне Западной Сибири, в Ленинградской области. По внешнему виду похож на репчатый, но имеет одну существенную особенность – на семенных стрелках этого лука вместо цветков и семян образуются воздушные луковицы (буль-бочки), причём в два, три и даже иногда в четыре яруса. Эти бульбочки являются основным средством размножения многоярусного лука, в то время как прикорневые луковицы идут в пищу. Луковицы (они имеют фиолетовый оттенок) на третий год дают до 8-12 луковиц в гнезде.

Многоярусный лук – полуострый. В нём содержится почти вдвое больше витаминов, чем в репчатом.

Лук Шалот

Лук шалот (*Allium ascolonicum L.*). Синонимы: *сороказубка, шарлот*.

Родина – Греция, Малая Азия. Широко распространён в культуре на Северном Кавказе, в Закавказье, на юге Украины, в Молдавии.

Основная внешняя отличительная особенность шалота – его многодетковость: в среднем в гнезде бывает 10-12 луковиц, а при хорошем уходе до 20-30. Луковицы относительно мелкие, но очень хорошей лёжкости. В нашей стране имеются следующие сорта шалота: русский фиолетовый, запорожский (оба острые), кубанский жёлтый (полуострый) и грузинские шалоты (ванский и боргалинский) – сладкие.

Шалоты обладают кроме остроты различной степени специфическим, более своеобразным, нежным и тонким вкусом и душистым запахом по сравнению с репчатым луком. Они издавна были излюбленной пряностью французской кухни, являясь основой для ароматизации многих соусов и супов. Шалоты – непременный ароматизатор большинства западноевропейских

маринадов, баранины по-французски, деликатесов из болотной птицы (кулики, бекасы). У нас, к сожалению, шалоты используют мало.

Лук порей

Лук порей (*Allium porrum L.*). У нас выращивается как огородная культура на всей территории страны, кроме Крайнего Севера.

Используется главным образом утолщённая и вытянутая нижняя белая часть стебля, так называемая «ножка» (ложный стебель, видоизменённая луковица); реже используются плоские, широкие, грубоватые листья порея. Различают зимний порей, с толстыми короткими «ножками» (брабантский и карантанский) и летний порей, с длинной тонкой «ножкой» (сорт «пуату», не зимующий).

У порея отсутствует резкий «луковый» запах и вкус. Его аромат нежнее, вкус тоньше, приятнее, слаще, чем у репчатого лука. Поэтому «ножки» порея идут для ароматизации различных мясных и особенно овощных супов-пюре (капустные, картофельные, щавелевые, шпинатные, морковные, крапивные), а также соусов.

Мелкошинкованными листьями порея можно густо обсыпать рыбу, предназначенную для тушения, обжаривания или запекания поверх (или вместо) панировки.

«Жемчужный лук» – одна из разновидностей порея – используется целиком в салаты.

Лук батун (*Allium fistalosum L.*). Родина – Центральная Азия. Культивируется во всех странах Европы, Азии и Америки.

Батун зимует прямо в открытом грунте и разводится

специально для получения зелёного пера, которое он даёт очень рано, как только сойдёт снег. Срезку пера можно вести все лето.

Батун используется в основном в салаты и гарниры.

Русская (европейская) разновидность батуна – самая острая; азиатская – так называемый японский батун – более нежная.

Шнитт-лук (*Allium schoenoprasum L.*). Синонимы: *резанец, скорода*. Отличается исключительной морозостойкостью, может возделываться в северной зоне, вплоть до Крайнего Севера (на Кольском полуострове, в низовьях Печоры, Оби, Енисея, Лены, на Камчатке – где растёт дикая разновидность шнитт-лука). Даёт главным образом зелёное перо; луковицы его малы по размерам, но многочисленны – 15-20 в гнезде. Нежная на вкус зелень шнитт-лука собирается несколько раз в сезон. Употребляется в салаты, супы, омлеты, с маслом и творогом, смешивается с другими пряными травами.

Мангир (*Allium senescens L.*). Синоним: *стареющий лук*. Дикорастущий лук, распространённый в Бурят-Монголии, Прибайкалье и Забайкалье, в Восточной Сибири. Растёт на сухих, каменистых местах. Луковицы цилиндри-ческо-конической формы, сочные, очень приятные, нежные на вкус; листья плоские.

Используются только молодые листья и луковицы ранней весной, преимущественно в свежем виде. Позднее листья становятся жёсткими, а луковицы приобретают излишнюю горечь, поэтому их сушат (для ослабления терпкости), выкапывая осенью, и употребляют в сушёном виде в супы, для сдабривания рыбных блюд и т.п. Молодые луковицы мангира (весной) употребляют, как полуострые сорта репчатого лука.

Алтайский лук (*Allium altaicum Pall.*). Синонимы: *сибирский дикий лук, каменный лук. боровой лук, сончина, курайский лук, монгольский лук*. Дикорастущий лук. Родина – Центральная Азия. У нас распространён на Алтае, в Шории, Бурят-Монголии и Туве.

Имеет сочные продолговато-яйцевидные луковицы диаметром 2– 3 сантиметра, жёлто-зеленоватого цвета в разрезе, листья трубчатые, цилиндрические. Используется, как полуострые луки.

Писемский лук (*Allium pskemense Fedtsch*). Синонимы: *пиез-ансур, горный лук*. Дикорастущий лук. Родина – Тянь-Шань, Ташкентский Алатау.

Луковица крупная, яйцевидно-удлинённой формы, диаметром 5– 6 сантиметров, на разрезе беловато-фиолетового цвета; листья цилиндрической формы, трубчатые. Пскемский лук обладает сильным и резким ароматом и вкусом луковиц, хорошим вкусом зелени. Относится к острым лукам. Используется в национальной кухне казахов, киргизов, узбеков и таджиков,

чаще всего в маринованном виде.

Чеснок. (*Allium sativum L.*). Также относится к роду лука, но выделяется нами как пряность отдельно, так как обладает отличным от лука вкусом и ароматом и используется в кулинарии иначе, чем лук. В то время как лук является лучшей пряностью для отдушки рыбы и морепродуктов, чеснок совершенно неприменим к рыбным блюдам, вкус которых он искажает, огрубляет и способен даже совсем испортить. То же самое относится и к другим луковым, обладающим чесночным запахом, о которых будет сказано ниже.

Культивируется во всём мире. В большом количестве используется главным образом в азиатских (восточных) и южноевропейских кухнях. В русской кухне чеснок идёт преимущественно в соления – грибные и овощные.

Чеснок бывает острых и сладких сортов. Первые распространены в северных и средних широтах, вторые – на юге. Вот почему чеснок больше употребляют в восточной кухне. В русской кухне чеснок употребляют крайне экономно, зубчиками, поскольку даже небольшие количества его сообщают пище характерный запах. Южные сладкие (и слабые) сорта чеснока требуют гораздо большей закладки в горячие блюда и могут быть употреблены в больших количествах в свежем виде, так как лишены жгучести и имеют очень нежный аромат. Особенно нежны южные сорта в молодом виде, когда их можно употреблять целиком – листья и молодую луковицу – как закуску в сочетании с кресс-салатами. Надо заметить, что чеснок тем острее, чем он зрелее, и по мере того, как он высыхает после сбора (до определённого предела), он становится ещё «злее». При длительном же хранении чеснок, наоборот, теряет силу аромата и вкуса.

У чеснока, так же как и у луков, используется всё растение, причём листья идут главным образом в маринады, соления, а стрелкующиеся стебли – в засол. Вообще применение чеснока весьма разнообразно. Исключением являются, как подчеркнуто выше, лишь рыбные и, разумеется, сладкие блюда, которым чеснок абсолютно противопоказан. Вместе с тем для тушения домашней птицы хорошо использовать сочетание чеснока с кислыми сортами яблок (антоновка, дикие яблоки) или слив (алыча, чернослив). Очень подходит чеснок к баранине.

Чеснок можно употреблять не только в свежем, но и в сухом виде. Сушить можно целые зубчики чеснока (предварительно раздавленные) или мелкорезаный чеснок, который затем растирают в порошок и смешивают с пылевидной сухой солью (в

пропорции 1:1), в результате чего получается так называемая чесночная соль. В этом виде чеснок (при хранении в стеклянной, герметически закрываемой посуде) годами сохраняет свои качества и весьма удобен для применения во все виды блюд (супы, холодные, горячие, салаты).

Запах чеснока можно умерить или даже уничтожить корицей, бадьяном, гвоздикой, мятой, цедрой, анисом, тмином и другими пряностями. Поэтому для смягчения чесночного запаха и долго остающегося во рту жжения и ощущения вкуса чеснока, мешающего, кстати, воспринимать другие запахи, следует сочетать чеснок с указанными выше пряностями в разных соотношениях, в зависимости от того, насколько мы намерены ослабить запах чеснока.

Чтобы получить наибольший вкусовой эффект от закладки чеснока и одновременно сохранить его целебные качества, следует не допускать сильного или длительного нагревания его. Поэтому в супы и вторые блюда мелконарезанный чеснок следует закладывать как только они готовы, когда огонь уже выключен, но пища ещё находится в кастрюле, после чего блюдо должно постоять ещё 3-4 минуты, чтобы чеснок «настоялся». Только в этом случае получается мягкий, приятный, не слишком резкий аромат чеснока, равномерно пропитывающий всё блюдо и гармонично сочетающийся с другими пряностями. Закладывать чеснок в уже открытое, поданное на стол или остывшее блюдо – значит огрубить его, ибо резкий специфический запах чеснока «забьёт» в этом случае все другие и упростит вкус блюда. Однако именно эту ошибку совершают чаще всего – и она часто служит причиной того, что многим не нравятся сдобренные чесноком блюда.

При правильной закладке чеснока его дозу можно значительно увеличить по сравнению с принятой у нас. Это касается как холодных и горячих блюд, так и солений.

Из чеснока можно приготовить различные приправы, которые употребляют по мере надобности. Западная (французская) кухня знает, например, такие приправы из чеснока, как песту и гасконское масло, а восточная (среднеазиатская) – лозижан. Приготовление их несложно.

Гасконское масло (из 15 зубчиков чеснока, 4 ст. ложек свиного топлёного сала или говяжьего жира). Опустить чеснок в кипящую солёную воду на 1 минуту, откинуть на сито, растолочь со свиным салом, посолить. Подавать к бобовым, грибным, овощным (баклажаны) блюдам.

Песту (из 1/4 или 1/2 головки чеснока, 60 г сливочного масла (или оливкового), 6 веточек свежего базилика или 1-1/2 чайной ложки порошка базилика, 2 ст. ложки тёртого твёрдого сыра]. Чеснок растолочь в ступке, добавить базилик, перемешать, добавить сливочное масло и сыр и хорошо размешать до получения однородной массы. Подавать к макаронам и супам.

Лозижан (из 400 г чеснока, 100 г масла подсолнечного, 20 г красного молотого перца или 25 г чёрного). Чеснок растолочь. Масло перекалить, снять с огня, немного остудить, добавить толчёный чеснок и, часто помешивая, охладить до комнатной температуры, затем добавить перец. Хранить в стеклянной плотно закрытой посуде. Добавлять как приправу к мучным блюдам, супам.

Черемша (*Allium ursinum*) Синонимы: *медвежий лук, дикий лук, гензели* (груз.). Распространён в диком виде в юго-западных районах нашей страны и на Кавказе. Листья похожи на листья ландыша, в пазухах их находятся луковицы, иногда редуцированные в мясистую нижнюю часть листа.

Используется нижняя часть листа с луковицей как в свежем, так и сушёном виде. После сушки черемша частично теряет аромат, но сохраняет вкус.

В черемше запах чеснока преобладает над запахом лука, и это следует учитывать при применении.

Поскольку запах черемши в свежем виде весьма резок, то, чтобы смягчить его, её чаще всего сушат или маринуют.

Молодую черемшу можно использовать в свежем виде в зелёных и других салатах, при засолке грибов, а также во все те блюда, к которым идёт чеснок.

Колба (*Allium victorialis*). Синонимы: *лук победный, сибирская черемша*. Распространена в азиатской части России от Урала до Тихого океана. Растёт во влажных, низинных местах. Внешне похожа на черемшу, листья также сходны с ландышевыми, но луковицы совсем маленькие – толщиной 1 сантиметр. Вкус и залах напоминают черемшу, но запах более интенсивный, доходящий подчас до неприятного.

Применяется, как и черемша. Чтобы ослабить остроту и силу запаха, колбу засаливают, как огурцы, и употребляют уже в квашеном виде.

Чесночник (*Alliaria officinalis Andr., Alliaria brachycarpa*). Синонимы: *чесночница, чесночная трава, лесной чеснок*. Двухлетнее растение семейства крестоцветных. Известны два вида: лекарственный и короткоплодный. Оба вида встречаются у нас – в европейской и азиатской части в лесах, главным образом в кустарниковых зарослях, близ опушек, в предгорьях Кавказа, Крыма, Тянь-Шаня.

Листья, стручки и семена чесночника обладают выраженным запахом чеснока и употребляются вместо последнего, особенно в национальной кухне народов Кавказа и Средней Азии.

Чесночный гриб (*Marasmius scorodonius*). Синонимы: *чесночник, муссерон, луковый гриб, хрящевик*. Шляпочный базидиальный гриб из семейства пластинчатых грибов. Распространён в северной и средней полосе европейской части России, в Прибалтике и Белоруссии. Молодые грибы – беловато-желтоватые на тоненькой коричневой ножке (диаметр шляпки 2 сантиметра), у старых грибов шляпки приобретают оттенок горшечной глины. Характерным для чесночных грибов является круговое осеменение, благодаря чему их семьи встречаются почти правильными кругами. Отличаются ярко выраженным чесночным запахом. Некоторые виды чесночного гриба имеют также запах, близкий аромату гвоздики (гвоздичники).

Чесночные грибы превосходно сохраняют аромат в высушенном виде, поэтому порошок из них может быть использован в течение всего года. Он чрезвычайно высоко ценится как пряность в западноевропейской кулинарии, ибо его чесночный аромат очень нежен и смешан с характерным запахом грибов, что, естественно, облагораживает его. У нас, к сожалению, этот невзрачный на вид гриб почти не употребляют.

Корнеплоды

Петрушка (*Petroselinum crispum; Petroselinum sativum Hoffm.*). Двухлетнее травянистое растение семейства зонтичных.

Распространена как огородная культура на всей территории нашей страны. Имеет несколько сортов, делящихся на две группы: корневая петрушка (преобладающей частью является корень, в котором концентрируется аромат) и листовая петрушка (используются в основном ароматные листья). Листовая петрушка – более пряная, особенно её дикие сорта, встречающиеся на Кавказе.

Вообще же у петрушки (независимо от сорта) используется всё растение – корень, листья, семена как в свежем, так и сушёном виде. Все части хорошо поддаются сушке, прекрасно сохраняют длительное время аромат. Традиционно петрушка употребляется в супы. Зелень петрушки входит в состав всех букетов. Свежая и сухая зелень может быть использована в салаты, для приправы ко вторым овощным, мясным и **особенно рыбным блюдам**. Порошок зелени петрушки и её семян входит в состав многих сложных пряностей, в основном так называемых рыбных смесей.

Пастернак (*Pastinaca sativa L.*). Синонимы: *полевой борщ, поповник, козелка, пастарнак*.

Двухлетнее травянистое растение семейства зонтичных.

Культивируется в средней и южной полосе России.

Имеется несколько огородных сортов. Все– они отличаются очень мясистым корнем с серовато-белой мякотью. Вкус нежнее, чем у петрушки. Кроме корня, используются листья, цветки и семена.

Применяют так же, как и петрушку. Корень пастернака, обладающий более мягкой тканью, можно использовать и в сыром (тёртом) виде в салаты и овощные пюре.

Однако пастернак – «привередливая» пряность. Он требует к себе особого отношения, так как его нежный аромат можно легко испортить. Пастернак очищают от кожуры либо особым костяным ножом, либо в крайнем случае ножом из нержавеющей стали, не дающим окисления. Перемывают пастернак в холодной воде, а ещё лучше в ледяной, с добавлением в неё муки или отрубей, а хранят очищенный пастернак в воде, подкисленной лимонным соком.

Сельдерей (*Apium graveolens L.*). Синонимы: *селлерей, душистая петрушка*. Двухлетнее травянистое растение семейства зонтичных. Имеет корневую и листовую разновидность. Корни в отличие от петрушки и пастернака не цилиндрическо-конические, а округлые, несколько приплюснутые, размерами с яблоко (у корневых сортов). Мякоть корня белоснежная, с очень сильным приятным ароматом. Листовые сорта сельдерея образуют очень развитую розетку нежных листьев ярко-зелёного цвета.

У обоих видов сельдерея используются в пищу в свежем и сушёном виде все части растения, даже стебель, всегда значительно более нежный, чем у петрушки.

Сушатся все части растения отдельно. Зелень для сушки лучше всего собирать до цветения.

Применяют, в общем, так же, как петрушку. Но у сельдерея есть особенности. Во-первых, корни сельдерея в свежем виде (струганые, мелкошинкованные, тёртые) можно использовать в салаты, холодные супы, особенно в сочетании с помидорами, картофелем, и в овощные пюре. Во-вторых, сельдерей идёт главным образом для отдушки мясных и овощных блюд, а также домашней птицы, но в меньшей степени рыбных (его нежный аромат иногда не способен отбить рыбный запах). В-третьих, из сухих корней сельдерея трут порошок и приготавливают сельдерейную соль, используемую зимой как замену сельдерея и для приготовления бутербродов и сельдерейных соусов.

Фенхель

Фенхель (*Anetum foenicu-lam L., Foeniculum vulgare Mill.*). Синонимы: *аптечный укроп, в о л о ш ский укроп*. Двухлетнее травянистое растение семейства зонтичных.

Родина – Малая Азия, Сирия. Распространён в культуре во всех странах Европы и Азии. В диком виде встречается в Крыму, на Кавказе. Всё растение имеет приятный анисоподоб-ный сладковато-пряный аромат и вкус.

Используются все части растения: корни, вырываемые ранней весной второго года или поздней осенью первого года, листья и стебли, срезаемые до цветения, цветы – в самом начале цветения и семена, которые убирают в августе-сентябре полузрелыми и дополнительно сушат в помещении с хорошей вентиляцией.

Корни и листья фенхеля употребляют в свежем виде в салаты (капустные, морковные, брюквенные), а также добавляют при тушении к рыбе и свинине (к последней особенно корни и соус из корней).

Стебли слегка бланшируют и едят полусырыми или употребляют в салаты и овощные гарниры. Семена используют при приготовлении супов (рыбных, капустных, из свинины), а

также вторых блюд (рыбных, свиных), в маринады для овощей и соления из капусты, огурцов, яблок, арбузов, дынь и лесных ягод.

Соусы из фенхеля идут к свинине, блюдам из субпродуктов, холодной рыбе.

Фенхель особенно широко употребляется в кухне народов Индокитая, а в Европе – во французской и итальянской кухнях.

Хрен

Хрен (*Armoracia rusticana Lam., Cochlearia armoracia L.*). Многолетнее травянистое растение семейства крестоцветных.

Возделывается почти повсюду. В диком виде встречается на Кавказе, в средней полосе европейской части России, и в Западной Сибири.

Используются главным образом корни и в меньшей степени – молодые, нежные, светло-зелёные листочки хрена.

Листья применяются только в свежем виде в салаты, супы, на бутерброды и при засолке огурцов и помидоров – аналогично укропу.

Из корней приготавливают особые растворы, известные в кулинарии под названием «столового хрена», который подают к холодным блюдам и закускам.

Приготовление столового хрена.

Корни тщательно промыть в холодной воде, хорошо очистить внешнюю грубую поверхность от поражений и потемнений (слегка соскоблить) и натереть деревянистый упругий корень на мелкой тёрке. К полученной массе прибавить немного соли, вдвое-втрое больше сахарного песку, 1-2 чайные ложки лимонной цедры в порошке и в качестве «растворителя» в зависимости от назначения и вкуса – холодную кипячёную воду, подкисленную лимонным соком, или 2%-ный раствор ароматизированного уксуса, или

свекольный сок с лимоном или лимонной кислотой, или сметану. Можно растворять хрен также растопленным сливочным маслом, рыбным и мясным бульоном. После этого надо дать хрену настояться хотя бы 30-40 минут как минимум, после чего он готов к употреблению. Растворять, настаивать и хранить хрен можно только в тщательно закрытой стеклянной посуде, иначе весь его «дух» или, как говорят, вся его «злость» испарится. Все растворители должны быть только в холодном виде. Заливать хрен горячей водой, как предлагается в некоторых поваренных книгах, нельзя. Растворитель по объёму должен чуть превышать массу натёртого хрена.

Столовый хрен можно использовать не только как самостоятельную приправу, но и как основу для приготовления различных соусов.

Корни хрена можно также сушить. Но делать это надо крайне тщательно и как можно быстрее, чтобы хрен не выдохся. Главное, перед этим нельзя мочить хрен, чтобы он не набрал лишней воды, Мелконарезанные высушенные корешки надо стереть в фарфоровой ступке в порошок и хранить его в сухой, герметически закрытой посуде в сухом месте. Достаточно развести такой порошок в подкисленной лимоном воде, чтобы моментально получить столовый хрен (даже без дополнительного настаивания).

Пряные травы

Пряные травы в отличие от пряных овощей в большинстве своём дикорастущие, хотя некоторые из них (например, анис, кориандр, тмин, мята, укроп и лаванда) введены человеком в культуру с древнейших времён.

Аромат пряных трав, как правило, усиливается после сушки, но есть пряные травы, которые обладают пряными качествами лишь в свежем виде, поэтому их не подвергают сушке и перевозке (это группа различных крессов, или полупряных трав). У подавляющего большинства пряных трав так или иначе используется исключительно надземная часть растения, а у некоторых даже только самые верхушки – цветы и семена. И лишь у двух-трёх видов пряных трав используют в пищу корни и корневища (аир, гравилат, колюрия и отчасти дягиль, у которого в пищу идут все части растения). К пряным травам условно

относят также пряные части полукустарниковых и кустарниковых растений, например, можжевельника, руты и др.

Здесь приведены не все, а лишь наиболее употребительные и чаще всего встречающиеся виды пряных трав, которые веками применялись как в европейских, так и в азиатских кухнях. Большинство из них известно и в русской кухне XVI-XVIII веков, до сих пор находит широкое применение во французской, немецкой, шведской кухнях, а также в кухнях народов Прибалтики, Кавказа и Средней Азии. Разница лишь в сочетаниях и формах использования. Европейские кухни используют преимущественно сушёные пряные травы в очень малых количествах и в традиционных сочетаниях – по четыре-шесть трав с одной-двумя классическими пряностями. Восточные кухни предпочитают использовать большие количества пряных трав в свежем виде, причём не всегда местные пряности сочетаются с классическими и наборы сочетаний при этом иные, иногда сильно отличающиеся друг от друга (более острые в Грузии и Армении, совсем не острые в Азербайджане, среднеострые в Средней Азии).

Ажгон (*Carum ajowan Bent. et Hook, Trachyspermum copticum L.*). Синонимы: *айован, коптский тмин, индийский тмин, зира*. Однолетнее травянистое растение семейства зонтичных.

Родина – Индия. Распространён и отчасти культивируется в Средней Азии.

Семена ажгона обладают более резким, сильным и приятным ароматом, чем семена тмина, они более остры, жгучи на вкус и при нагревании резко отличаются от тмина. Внешне они отличаются от тмина более мелкими размерами и тёмной окраской. Специфически ажгон применяют в Средней Азии – в пловы, в которых его никак нельзя заменять тмином, а также в первые и вторые мясные и овощные блюда, особенно в блюда, приготовляемые на углях.

На мировом рынке наиболее распространены абиссинские сорта ажгона.

Аир (*Acorus calamus L.*). Синонимы: *ир, ирный корень, гаир, явер, татарское зелье, сабельник, калмус*. Травянистый многолетник семейства ароидных.

Родина – Азия. В XIII веке аир был завезён татарами в Польшу, где и был введён в культуру, а затем в одичавшем состоянии распространился в Европе.

В нашей стране растёт на территории от Чудского озера до Астрахани, в Восточной Сибири, на Кавказе – на болотах, по

берегам стоячих вод нередко сплошными зарослями.

Используется ползучее, толстое (нередко до 3-х сантиметров в диаметре) корневище аира. Его тщательно очищают, промывают, режут продольными кусками длиной 5 сантиметров и сушат в тёплом проветриваемом помещении, окончательно просушивая затем в лёгком тепле от печи. При правильной сушке целиком сохраняется аромат аира, напоминающий аромат роз, корни обладают слабой жгучестью, а при разжёвывании – горьковатой терпкостью и мылкостью.

Аир используется при приготовлении сладких блюд – для ароматизации компотов, киселей, муссов, фруктовых супов, а также как добавочный ароматизатор эстрагонного уксуса. Палочку сухого корневища закладывают в сладкое жидкое горячее блюдо обычно за 3 минуты до готовности, а удаляют перед подачей. Можно закладывать аир и за 1 минуту до готовности, а затем дать постоять блюду с аиром 5 минут, но обязательно удалить его перед подачей блюда на стол.

Анис

Анис (*Pimpinella anisum L.; Anisum vulgare Gaertn.*). Синоним: *ганус*. Однолетнее травянистое растение семейства зонтичных.

Родина – Египет, Сирия.

Культивируется в центрально-черноземных областях России, в Молдавии, на Украине, Северном Кавказе.

Как пряность используются почти исключительно семена аниса, которые собирают в августе-сентябре слегка незрелыми и досушивают в снопах. Кроме семян можно использовать незрелые зонтики аниса, сразу после цветения употребляя их в соления, маринады для фруктов. Молодые листья аниса можно вводить в

яблочные салаты. Но главным образом анисовое семя употребляют в хлебобулочные и кондитерские изделия (порошок семян аниса подмешивают к тесту) и кисло-сладкие соусы, сладкие блюда (компоты, кисели, муссы и варенья), а иногда в молочные и молочно-овощные супы и кашицы.

Используют анис или анисовое масло для приготовления домашних настоек, наливок, пива и браг, квасов.

На этом традиционное применение аниса кончается.

Между тем анис представляет собой прекрасную вспомогательную пряность, которую можно широко применять для отдушки различных пищевых продуктов с неприятным либо специфическим запахом, который почему-либо нежелателен.

Для этого надо вносить анис либо во время предварительной обработки пищевого продукта, либо в начале приготовления блюда.

После того как анис нейтрализует нежелательный запах, его надо удалить, а в блюдо добавить те пряности, которые желательны или традиционны.

Так, напрмер, с помощью аниса можно производить отдушку рыбы, мяса, растительных масел (хлопковое, подсолнечное, конопляное), а также имитировать натуральное прованское масло.

«Прованское масло». Подсолнечное масло налить в сухую, предварительно согретую кастрюлю, слоем не более 1,5–2 сантиметра, и перекалить на медленном огне, не доводя до кипения. Во время перекаливания, когда масло уже согреется, всыпать 1 чайную ложку аниса. После того как масло побелеет, слить его и остудить. Полученное масло не будет иметь запаха подсолнечного, оно приобретёт аромат настоящего французского прованского масла. Его можно употреблять в салаты, рыбные соусы.

Базилик

Базилик (*Ocimum basilicum L.*). Синонимы: *душки, душистые васильки, красные васильки, рейган* (азерб.), *райхон* (узбек), *реан* (арм.). Однолетнее травянистое растение семейства губоцветных.

Родина – Индия, Иран. Культивируется во всех странах Южной Европы, на Северном Кавказе, в Крыму, Молдавии, Закавказье и Средней Азии. В средней полосе прекрасно растёт в открытом грунте, а зимой может возделываться в комнатных условиях, в цветочных горшках. Листья и побеги базилика, собранные в начале цветения, используют в свежем и сухом виде, причём аромат у него при правильной сушке усиливается.

Сушат в тени и хранят в тёмной герметически закрытой стеклянной посуде, так как базилик чувствителен к влаге и свету и под воздействием их полностью теряет аромат.

Базилик широко применяется в западно– и южноевропейской кухнях, особенно французской и греческой, а также в закавказской. Свежая зелень идёт в салаты, супы и холодные блюда. В остальных случаях чаще применяют порошок базилика, а в соления и квашения – сухие стебли целиком.

Во Франции базилик входит в состав большинства соусов и супов, особенно овощных, является обязательным компонентом таких деликатесных блюд, как черепаховый суп и суп из бычьих хвостов. В Англии его добавляют в блюда, содержащие сыры и помидоры, в тушёное мясо, печёночные паштеты.

Базилик идёт к зелёным, яичным, куриным, крабовым салатам, но только не к картофельным и бобовым.

В яичные, макаронные блюда, к сыру, а также к отварной и заливной рыбе и тушёному мясу базилик добавляют преимущественно в виде порошка, в процессе приготовления блюда, но не ранее чем за 10 минут до готовности.

В куриные и сырные супы базилик кладут в сочетании с чабером, что усиливает остроту блюда и придаёт ему новый акцент.

При одновременной закладке больших порций базилика вместе с кинзой в узбекские блюда (например, для тушения мяса) базилика берут в 4 раза меньше, чем кинзы.

Горчица. К горчице относятся несколько видов однолетних травянистых растений семейства крестоцветных, у которых в качестве пряности используются исключительно семена. Семена горчицы растирают в порошок и обычно смешивают с другими пряностями с целью усилить и разнообразить их аромат. Существуют следующие виды горчицы:

Чёрная горчица (*Brassica nigra Koch.*). Синонимы: *настоящая горчица, французская горчица*.

Культивируется в странах Южной Европы, в основном во Франции и Италии. У нас распространена сравнительно мало, хотя успешно может возделываться в Краснодарском крае и в Закавказье.

Семена чёрной горчицы издают умеренно едкий запах при растирании. Из них приготавливают лучшие сорта столовой горчицы, имеющие мировую известность в кулинарии, – дижонскую и горчичный соус «равигот».

Сарептская горчица (*Brassica juncea Czem.*). Синонимы: *русская горчица, сизая горчица*.

Широко культивируется в Поволжье, Казахстане, на Украине, Северном Кавказе. Встречается в Сибири, на Дальнем Востоке, в Средней Азии.

Близка по основным свойствам к чёрной горчице. Продаётся обычно в виде так называемой горчичной муки. Порошок высокого качества (1-й сорт), отличается светлым оттенком. Идёт на приготовление обычной столовой горчицы.

Рецепты приготовления горчицы:

1. Горчица пряная (из 100 г горчичного порошка, 4 ст. ложки уксуса, 2 ст. ложек сахарной пудры, 1,5 чайной ложки корицы, 1 чайной ложки гвоздики. 1/4 мускатного ореха, 1/2 чайной ложки соли).

Порошок сарептской горчицы тщательно растереть до пылевидного состояния, залить кипятком, размешать в густую массу, залить 2 стаканами горячей воды и настоять в течение 20-24 ч. Затем осторожно слить излишнюю воду, а в оставшуюся гущу добавить соль, сахар, растительное масло, слабый виноградный или

ягодный уксус (2-3%), немного гвоздики, корицы и мускатного ореха. Всё хорошенько размешать до нужной консистенции, дать постоять ещё 3 ч. и затем хранить в плотно закрытой посуде. Пряности в целом должны составлять 10-15% от веса употреблённого горчичного порошка, уксус – 40%. Масло лучше всего оливковое.

2. Горчица на яблочном пюре (из 3 ст. ложек горчичного порошка, 4 ст. ложек яблочного пюре, 2,5 ст. ложек сахарного песка, 1 чайной ложки соли, 2-3%-ного уксуса, вскипячённого с гвоздикой, анисом, базиликом, бадьяном).

Антоновские или дикие, кислые яблоки испечь, приготовить из них пюре (без кожи и плёнок), смешать с порошком горчицы и сахаром, растереть, развести уксусом, посолить. Поставить на 3 дня для выдержки, после чего горчица готова к употреблению.

Белая горчица (*Brassica alba Boiss*). Синонимы: *жёлтая горчица, английская горчица*.

Культивируется в центрально-чернозёмных областях и в южных районах России, а также на Украине, главным образом с целью получения горчичного масла. Семена белой горчицы вовсе лишены запаха, отчего её вкус более резок и груб. Поэтому приготовленная из неё столовая горчица по своему качеству ниже двух упомянутых выше видов и нуждается в дополнительном облагораживании другими пряностями.

* * *

Горчицу можно применять не только как приправу и ароматизатор к мясным горячим и холодным блюдам, особенно к колбасным изделиям и жирному мясу, как это считают обычно. Она может быть одним из компонентов различных соусов, а также эмульгатором, то есть служить защитным покрытием при тепловой обработке нежных продуктов – мяса домашней птицы, телятины, рыбы: филе (мясное или рыбное) обмазывают горчицей и запекают в таком виде в духовом шкафу – горчица не только предотвращает исчезновение сока из того или иного вида мяса, но и одновременно ароматизирует его. Для эмульгации разных видов продуктов следует применять горчицу разного состава,

разных смесей, учитывая совместимость пряностей с разными пищевыми продуктами.

Гравилат (*Geum urbanum L.*). Синонимы: *гравилат аптечный, гвоздичник, гребенник, чистец, бенедиктова трава, подлесник, вывешник*. Травянистое многолетнее растение семейства розовых. Распространено на всей территории европейской части России.

В качестве пряности используется корень гравилата. Его надо выкапывать ранней весной, задолго до цветения растения, ибо только в это время корень обладает тонким душистым запахом, напоминающим запах гвоздики. Корни сушат только на воздухе. Только после основного высыхания корень гравилата можно ненадолго поместить в нагретую, но уже выключенную духовку. После сушки запах гравилата ослабевает, а при длительном хранении исчезает вовсе. Поэтому гравилат следует употреблять по возможности вскоре после приготовления.

Из корня вместе с водой гонят приятную «гвоздичную воду». Гравилат кладут также в квасы, браги, домашнее пиво, дополняя или даже заменяя им хмель. Пиво приобретает приятный запах и хорошо противостоит закисанию.

Свежие, молодые листья гравилата можно использовать в салаты.

Донник синий (*Melilotus coeruleus Lam.; Trigonella coerulea*). Синонимы: *голубой донник, пажитник голубой, гуньба, синий козий трилистник*. Однолетнее травянистое растение семейства бобовых.

Встречается у нас в диком состоянии главным образом в предгорных районах юга европейской части страны – в Крыму, Краснодарском крае, на Северном Кавказе и в Закавказье и реже – в предгорьях Тянь-Шаня.

Синий донник обладает сильным, своеобразным ароматом. Используется верхняя часть растения – часть листьев с цветками, собираемыми в начале цветения. Применяется только в сухом виде (в порошке) для добавки в домашние сыры, хлебобулочные изделия, а также в луковые, картофельные и грибные супы. В пищевой промышленности его используют при производстве зелёного сыра, которому придают отличительный цвет и запах.

Душица

Душица (*Origanum vulgare L.*). Синонимы: *материнка, ладанка, мацердушка, блошница, душница, зеновка, кара гыных* (азерб.), *звирак* (арм.), *ташава* (груз.). Травянистое многолетнее растение семейства губоцветных.

Родина – Англия. В России встречается от Карелии до Закавказья.

Как пряность используют верхнюю часть стебля с листьями и цветами, которые собирают в июле и августе.

Душицу добавляют в различные овощные супы, в соусы, к жареному, тушёному и печёному мясу. В России душица традиционно использовалась в квасы и в дополнение к хмелю – в домашнее пиво, которому она придавала запах и способность долго сохраняться, не закисая.

В Западной Европе душицу используют при приготовлении блюд из шампиньонов (во Франции, Бельгии, Германии) и в особые лепёшки – пицци (в Италии).

Дягиль

Дягиль (*Angelica archangelica L., Angelica officinalis Hoffm.*). Синонимы: *дягильник, ангелика, анжелика, коровник, сладкий ствол*. Двухлетнее травянистое растение семейства зонтичных, высотой до 2,5 метра.

Распространён в европейской части России и в Западной Сибири, растёт в сырых, каменистых местах, по склонам гор, оврагов, вблизи ручьёв и речек. Легко разводится из семян на огородах.

Как пряность используется в основном корень – толстый, веретенообразный, мясистый, морщинистый; снаружи тёмный, внутри белый. Употребляются также молодые корневища, молодые побеги и семена.

Корень дягиля издаёт приятный и сильный аромат, корневища и семена имеют более слабый запах, а у молодых побегов он совсем ослаблен. Двухлетние корни обладают более резким запахом, однолетние – нежным. Корни собирают ранней весной (апрель) или осенью, молодые побеги – только в мае, задолго до цветения растения, семена же – в августе или сентябре.

Корни, корневища и побеги в свежем виде мелко шинкуют в салаты для ароматизации их, а также в горячие овощные гарниры, куда закладывают за 3 минуты до готовности, а в супы – за 5 минут.

Из свежих корней, отваренных в сахаре, получается своеобразное варенье и цукаты. Сухие корни, измельчённые в порошок, подмешивают к муке при выпечке хлебобулочных изделии, а также в мясные соусы, к жареному мясу в процессе приготовления (за 5-7 минут до готовности). Семена используют, например, для ароматизации домашних водок.

Народы Севера Европы варят молодые побеги дягиля в

оленьем молоке; во Франции употребляют сок дягиля, настаивая на нём настойки и ликёры; в Швейцарии забраживают с водой корень дягиля и перегоняют из него водку, а сухой порошок корня заваривают, как чай.

Змееголовник молдавский (см. *Мелисса*).

Иссоп

Иссоп (*Hyssopus officinalis L.*). Синонимы: *гисоп, сусоп,юзефка, синий зверобой*. Многолетнее травянистое, но сильно одревесневающее растение семейства губоцветных.

Родина – Средиземноморье. Культивируется на юге Украины, на Кавказе, в Крыму, Средней Азии, иногда дотает; встречается в Калужской, Орловской и Ульяновской областях, а также в Западной Сибири (Алтай).

В качестве пряности употребляются молодые листочки верхушек иссопа, собранные обязательно накануне цветения, а также бутоны; и те и другие – чаще всего в высушенном виде.

Иссопом ароматизируют салаты, холодные закуски, мясные и овощные супы, жареное мясо. В пищевой промышленности его применяют для ароматизации ликёров.

Калуфер (*Tanacetum balsamita L., Pyretrum balsamita*). Синонимы: *кануфер, капупер, сарацинская мята, бальзамическая рябинка*. Многолетнее травянистое растение из семейства сложноцветных, высотой от 70 до 130 сантиметров; внешне похожее на пижму, от которой отличается лишь особым, приятным «бальзамическим» запахом.

Родина – Малая Азия. В диком виде растёт в Малой Азии, Иране, Южной Европе, в субальпийской зоне Кавказа. В культуре

хорошо приживается в средней полосе европейской части России. Прежде весьма широко было распространено в садах и огородах, размножалось делением кустов (имеет ползучее корневище).

Как пряность используется верхняя треть растения, наиболее нежные листки и бутоны. Поэтому калуфер собирают до цветения, в июле, поскольку пора цветения наступает в августе или сентябре.

Порошком травы калуфера приправляют главным образом сладкие блюда и кондитерские изделия, а также домашнее пиво и квасы. На листьях калуфера можно также настаивать оливковое масло, которое приобретает приятный вкус и аромат и называется «бальзамным маслом»; оно обладает сильным антисептическим действием. Калуфер ещё до середины XIX века был одной из главных местных европейских и русских пряностей, но затем почти совершенно вышел из употребления.

Кервель (Anthriscus Cerefolium Hoffm.). Синонимы: *кервель, купырь, снедок, журница*. Однолетнее травянистое растение семейства зонтичных.

Распространён в диком виде и культивируется на юге европейской части нашей страны (юг Украины и Молдавии, Крым, Закавказье).

Кервель любит хорошо удобренную, сухую, открытую солнцу землю. Он быстро созревает и поэтому его можно сеять несколько раз за лето (тем более что он быстро перерастает). Как пряность используется исключительно молоденькая, нежная свежая зелень кервеля. В мелконарезанном виде её вводят в овощные и грибные салаты, беарнский и голландский соусы, мясные, рыбные и овощные супы, где кервель служит главным ингредиентом пряной заправки из 5-6 трав, во вторые блюда – к отварному мясу и рыбе, к мясо-рисовым фаршам, в омлеты и яичницы. Кервель кладут в блюдо непосредственно за минуту до готовности или даже после готовности блюда, так как он быстро теряет аромат от нагревания. Поэтому зелень кервеля сушат очень редко и в этом случае долго не хранят.

Кервель испанский (*Myrrhis aromatica L., Myrrhis odorata Scop.*). Синонимы: *многолетний кервель, дикая петрушка, душистый бутень, пряный бутень, ладан*. Многолетнее травянистое растение семейства зонтичных.

Родина – Южная Европа. В диком виде встречается в западных областях европейской части нашей страны. Образует большой куст, который ранней весной в изобилии даёт листья. Позднее ствол растения надо срезать, чтобы заставить кервель

вегетировать вновь и вновь.

Испанский кервель отличается более сильным сладковатым вкусом и ароматом, чем обыкновенный кервель. Употребляется он так же, как и кервель, но преимущественно для сдабривания овощных блюд – отварной и жареной капусты, тёртых моркови, брюквы, репы, а также пюре и запеканок из этих овощей и из картофеля.

С кервелем как пряностью не следует путать корнеплод кервель – корневой (репный) кервель, или кервелевую брюкву, не имеющую характерного вкуса и аромата кервелевой зелени.

Кмин

Кмин (*Cytinut Cytinut L.*). Синонимы: *тимон, пряный тмин, кмин тминовый, римский тмин, египетский тмин, волошский тмин*. Однолетнее травянистое растение семейства зонтичных.

Родина – Средиземноморье, Египет, Аравия, Средняя Азия. На юге Туркмении встречается в диком виде. Может возделываться в Крыму и Закавказье.

Внешне отличается от тмина более крупными и, главное, более светлыми, желтовато-зеленоватыми семенами, имеющими иной, чем у тмина, аромат, более нежный по тембру.

Применяется в тех же случаях, что и тмин, особенно в хлебобулочных, кондитерских изделиях, а также при изготовлении домашних напитков – браг, квасов, пива.

Колюрия (*Coluria geoides*). Синонимы: *колюрия гравилатная, гвоздичка*. Многолетнее растение семейства розовых.

Родина – предгорья Алтая, Центральная Азия. Распространена в предгорных районах Западной и Восточной

Сибири, в Туве.

Как пряность используются толстые корневища колюрии. Их очищают, сушат, перемалывают в порошок и затем употребляют так же, как *гвоздику*. Выкапывают корни на третий год жизни растения. Аромат колюрии слабее и нежнее, чем у гвоздики, иногда с розовой отдушкой. Колюрия широко используется в консервной промышленности как заменитель импортной гвоздики.

Кориандр

Кориандр (*Coriandrum sativum L.*). Синонимы: *кишнец, коляндра, колендра, кинза, кишниш, киндзи, клоповник*. Однолетнее травянистое растение семейства зонтичных.

Родина – Малая Азия, Восточное Средиземноморье. Культивируется в центральночернозёмных областях России, на Украине, в Краснодарском крае, в Крыму, Закавказье и Средней Азии.

В качестве пряности используются свежая и сушёная зелень растения, называемая чаще всего кинзой, и семена, называемые кориандром. Различие в названиях отражает различные цели применения зелени и семян кориандра. Некоторые даже считают их двумя разными пряностями.

Свежая зелень идёт в салаты, супы, к мясным (особенно жирным) блюдам, чаще всего в сочетании с другой пряной зеленью – крессами, базиликом, чабером, луком и чесноком.

Сухая зелень, которую можно заготавливать на протяжении всего лета, применяется редко, преимущественно зимой – в супы и отчасти в рисовые и яичные блюда.

Семена кориандра используются гораздо шире – в хлебобулочной, кондитерской, рыбоконсервной и ликёро-

водочной промышленностях, а в домашней кухне – в молочные супы, при тушении мяса, маринировании рыбы, приготовлении хлебцев, лепёшек, при засоле капусты (вместе с тмином), при изготовлении квасов и пива. В Закавказье с кориандром изготовляют *ногул* – род постного сахара.

Семена обычно перед использованием дробят в ступке.

Кориандр – обязательный компонент большинства сложных смесей пряностей.

Крессы. Под этим названием объединяются несколько видов слабопряных, нестойких в сохранении аромата травянистых растений с запахом, напоминающим хрен и употребляемых в пищу исключительно в свежем виде – в салаты, бутерброды и супы, в мясные жирные блюда как гарнир-закуска. Употребление крессов широко распространено в Западной Европе, а в нашей стране в Прибалтике и особенно в Закавказье. Русская национальная кухня почти не знает употребления крессов, за исключением старинной кухни поморов (Архангельская обл.).

Между тем крессы – легко доступная, богатая витаминами и другими полезными веществами пряность, способная в течение всего года существенно разнообразить пищу.

Водяной кресс (*Nasturtium officinale R. BR.*). Синонимы: *жеруха, режуха, брун-кресс, ключевой кресс, водяной хрен, гулявник водяной*. Многолетнее растение семейства крестоцветных.

Растёт в диком виде в среднеевропейской полосе, по берегам рек, ручьев и чистых (проточных) озер. При разведении на огородах нуждается в затенённых местах и частом поливе.

При разрезании сырых стеблей обнаруживается резкий приятный запах и выделяется летучее вещество, которое, подобно хрену, «ест глаза». Высушенный кресс полностью утрачивает эти свойства.

Горький кресс (*Cochlearia arctica Sch.; Cochlearia officinalis L.*). Синонимы: *ложечник, ложечная трава, ложечный хрен, варуха, морской салат, цинготная трава*. Двухлетнее травянистое растение семейства крестоцветных.

Родина – Субарктика. Распространён в Скандинавии, Исландии, Гренландии, в субарктической и отчасти арктической зоне России, по берегам Баренцева, Белого, Восточно-Сибирского морей. Культивируется в небольшом масштабе в Московской области.

Как пряность используются только самые молодые побеги и молодые листья. В первый год сбор в мае-сентябре, на второй год – с апреля.

Употребляют в салаты, квасят и консервируют.

Луговой кресс (*Cardamine pratensis L.*). Синонимы: *полевая горчица, сердечник, смолянка*. Многолетнее растение семейства крестоцветных.

Распространён по всей Европе, особенно в Северной. Растёт во влажных местах, вдоль канав; разводится в садах и огородах. В пищу идут молодые листья и побеги.

Садовый кресс (*Lepidium sativum L.*). Синонимы: *кресс-салат, перечник, хреница, подхренник, перечная трава, кир-салат*. Однолетнее растение семейства крестоцветных.

Родина – Малая Азия. Культивируется в большинстве стран Европы. У нас его выращивают в основном в Закавказье.

Легко разводится зимой и летом в домашних условиях – в ящиках и горшках. Семена быстро прорастают. Для получения свежего кресс-салата его надо сеять каждую неделю, поскольку он годен для употребления только в очень молодом – недельном-двухнедельном возрасте.

Капуцин-кресс (*Tropaeolum majus L.*). Синонимы: *повертень, индейский кресс,испанский кресс, цветной салат, настурция*. Однолетнее растение семейства капуциновых.

Родина – Южная Америка. У нас культивируется повсеместно как декоративное цветочное растение – в пищу почти не используется. Между тем в пищу идут все части настурции: листья, бутоны, цветы и семена в зелёном, недозрелом виде. Последние можно мариновать с другими пряностями и заготавливать впрок.

Употребляется только в салаты и как закусочный гарнир к холодным и горячим мясным блюдам. В супы не идёт.

Лаванда

Лаванда (*Lavandula vera DC.; Lavandula angustifolia Mill.*). Синонимы: *леванда, лавенда, цветная трава*. Многолетнее полукустарниковое растение семейства губоцветных.

Родина – Западное Средиземноморье и Северная Африка. Распространена в Крыму и на Черноморском побережье Кавказа. Культивируется в Молдавии, Краснодарском крае.

Как пряность используются цветы лаванды, собранные в июне, в самом начале цветения (до полного раскрытия) и высушенные в тени, на ветру, или в лёгком духу от протопленной печи. Особенно ценятся ярко-голубые цветы лаванды, которые и после сушки должны сохранять свой цвет в неизменном виде.

Лаванда обладает сильным, ярко выраженным ароматом, поэтому её традиционно применяют почти исключительно для ароматизации безалкогольных напитков и "уксуса. Но лаванду можно рекомендовать использовать в салаты, к холодным закускам, к овощным, грибным и рыбным супам и даже к жаркому; при этом лаванду стирают в порошок и посыпают, как перцем, указанные кушанья.

Любисток

Любисток (*Levisticum officinale Koch.*). Синонимы: *любистик, любистник, либисток, зоря,дудочник, дудчатая трава, любим, заборина*. Многолетнее травянистое растение семейства зонтичных, высотой до двух метров.

Родина – Иран. Культивируется в южных районах европейской части нашей страны. Может расти до широты Петрозаводска.

В медицине используют корень любистока. В кулинарии же употребляют лишь молодые побеги и листья любистока как в свежем, так и в сушёном виде. Любисток добавляют во все супы, кроме молочных, соусы, салаты, а также в мясные, овощные и рыбные вторые блюда. Пряная сила любистока такова, что его следует употреблять не очень большими дозами.

Любисток – излюбленная пряность украинской и немецкой кухни. Молодые стебли любистока можно варить в сахаре для получения своеобразных конфет-цукатов.

Майоран

Майоран (*Origanum majorana L/; Majorana hortensis*). Синонимы: *майран, майорин, розмайран, душица садовая, колбасная травка, ворстирохи* (эстон.). Многолетнее травянистое не древеснеющее растение семейства губоцветных.

Родина – Северная Африка. У нас культивируется и растёт в лесах Прибалтики, Западной Белоруссии, на Украине, в Молдавии, в Крыму и на Кавказе. Существует дикий и садовый (более нежный) майоран.

Как пряность используются листья и цветочные почки в высушенном виде. Сушку производят в тени, пучками, после чего бутоны и листочки обмолачивают, стирают в порошок и хранят в герметически закрытой посуде.

Употребляют майоран преимущественно в колбасные фарши (отсюда одно из его названий – *колбасная травка*), но его можно вводить во все виды мясных фаршей для изготовления изделий из рубленого мяса (котлет, рулетов, штуфатов, начинок для запеканок и т.п.). Майоран не только ароматизирует мясной фарш, но и облагораживает мясо, делая его более нежным. Кроме того, майоран хорошо идёт в зимние салаты, в картофельные, томатные, мясные, гороховые, шпинатные и грибные супы, входит в состав супового «букета гарни», вводится в томатные и сметанные соусы, в мясные подливки, в мясные холодные закуски, в мясное жаркое и яичные блюда.

Несмотря на свою «колбасную» репутацию, садовый майоран с его очень деликатным ароматом идёт также и к фруктовым сокам.

Майоран – излюбленная пряность польской, литовской, белорусской, латышской и эстонской кухонь.

Мелисса

Мелисса (*Melissa officinalis L.*). Синонимы: *лимонная мята, медовка, маточник, роевник, пчельник, папочная трава*. Травянистое многолетнее растение семейства губоцветных.

Родина – Южная Европа, Северная Африка. Культивируется во всех странах Европы. В диком виде встречается на юге Украины, в Крыму, на Кавказе, в Краснодарском крае, Средней Азии. В огородах хорошо растёт в средней полосе, давая две-три вегетации за лето (при раннем обрыве). Всё растение до цветения издаёт приятный лимонный запах. После цветения запах становится тяжёлым. Мелиссу следует собирать только до цветения, в июне.

В качестве пряности используются листья мелиссы как в свежем, так и в сухом виде. В свежем виде мелисса идёт во все летние салаты, борщи, овощные супы, причём закладывают её, как пряную зелень, за 1-2 минуты до подачи на стол. В сухом виде её используют в те же блюда зимой, а также добавляют в чай, компоты, в домашние квасы, пиво, браги, отдушивают уксус. Сухую мелиссу можно закладывать в соления, например, в огурцы, помидоры (листьями), а порошком – посыпать мясные, рыбные блюда и дичь (за 3 минуты до готовности).

Мелисса турецкая, или змееголовник молдавский (*Dracocephalum moldavica L.*). Синонимы: *драконоголовник, синявка*. Однолетнее травянистое растение семейства губоцветных.

Родина – Южная Сибирь и Китай. Широко распространён на юге и юго-западе европейской части нашей страны. Введён в культуру на Украине, в Молдавии, на Кавказе, Алтае и на

крайнем юге Восточной Сибири. В средней полосе России, особенно в Самарской области, используется как медонос.

В кулинарии используются листья и бутоны до цветения в свежем и сухом виде в те же самые блюда, что и мелисса.

Можжевельник (Juniperus communis L.). Синонимы: *можжевельник обыкновенный, можжуха, яловец, женеврье, баккаут*. Вечнозелёный хвойный кустарник семейства кипарисовых.

Родина – Европа, Сибирь, за исключением Крайнего Севера. Распространён главным образом в северной и средней полосе, в лесах.

Пряностью служат плоды, а точнее, соплодия можжевельника, называемые неправильно «ягодами» или «шишко-ягодами» по их внешнему виду и положению на кусте. Соплодия созревают на второй год, осенью. Лучшее время сбора – конец сентября, октябрь, когда ягоды полностью созрели. Они представляют собой мясистые, мягкие, величиной с горошину шарики сизо-чёрного цвета, покрытые характерным серебристо-сизым налётом. Внутри шариков – в мякоти оливкового цвета – три семечка.

Для превращения в пряность плоды после сбора просушивают под навесами или в хорошо продуваемом помещении, время от времени перевёртывая. После сушки ягоды не должны выглядеть сморщенными: они должны быть полными, блестящими, чёрно-бурого цвета. При хранении в герметическом стеклянном сосуде они распространяют тонкий хвойный аромат с острым оттенком.

Можжевеловые плоды употребляют как пряность в западноевропейской (английской, французской, немецкой), североевропейской (шведской, финской) и отчасти в русской кухне. Во французской кухне можжевельник добавляют в кушанья из мяса или домашней птицы, когда им желают придать аромат дичи. В русской кухне можжевеловые ягоды кладут в квашеную капусту. Обычно же можжевеловые ягоды используют при приготовлении лесной дичи – медвежатины, мяса кабана (вепря), разных видов оленины, зайчатины, а также боровой пернатой дичи – тетёрок, глухарей, рябчиков куропаток, вальдшнепов. Можжевеловая пряность либо отбивает неприятный вкус (у оленины, зайчатины), либо закрепляет специфический аромат (у медвежатины), либо усиливает чисто «лесной» колорит (у пернатых). При этом можжевельник употребляется в сочетании с мятой, чесноком, а иногда и с полынью (для мяса кабана). С этой целью можжевеловые ягоды толкут или давят, добавляют к ним мяту и другие пряности, помещают в холщовые или марлевые

мешочки и заваривают кипятком. Остывший отвар вместе с луком (острым), чесноком и с добавлением красного вина, а также майорана используют как маринад, в котором 2-3, а то и 5 часов вымачивают дичь или мясо, если ему хотят придать аромат дичи.

Плоды можжевельника нельзя употреблять в больших количествах, так как при определённой концентрации они ядовиты, особенно когда плохо высушены. Следует брать не более 6-8 штук плодов на 1 килограмм мяса или 4-5 штук «на птичку» – рябчика или куропатку. Такую дозу кладут фактически дважды – в первый раз в маринад, второй – непосредственно в жаркое перед жарением или тушением.

Мята (*Mentha*). Обширный род многолетних травянистых растений семейства губоцветных, имеющий несколько видов, применяемых как пряность. В качестве пряности используют листья и верхнюю половину растения с бутонами, собираемые лучше всего накануне цветения. Мята распространена почти на всей территории нашей страны.

Мята перечная (*Mentha piperita L.*). Синонимы: *английская мята, холодная мята, холодянка*.

Перечная мята – культурное растение, специально разводимое для получения главным образом эфирного мятного масла и для производства ментола. В кулинарии перечная мята находит применение как пряность только в ликёро-водочном и кондитерском производствах, где употребляют обычно не саму мяту, а мятное масло или мятную эссенцию.

В домашних условиях употреблять перечную мяту в кондитерские изделия следует крайне осторожно, потому что при перегреве или превышении дозы она может испортить всё дело, сообщив изделию горький вкус. Её вводят в печенье, пряники, булочки, компоты, кисели, морсы, настойки, квасы.

Мята кудрявая (*Mentha crispa*). Синонимы: *немецкая мята, курчавая мята, луговая мята*. Это также культурная разновидность мяты, близко стоящая к таким диким видам мяты, как *полевая мята* (*Mentha arvensis*), *лесная мята* (*Mentha silvestris*), *водяная мята* (*Mentha aquatica*) и *зелёная мята* (*Mentha viridis*). Общим для всех перечисленных видов мяты является отсутствие у них резкости вкуса и холожения, свойственных перечной мяте. Поэтому указанные виды мяты можно употреблять в качестве пряностей гораздо шире, чем перечную мяту. При этом предпочтительнее употреблять южные и горные сорта мяты, отличающиеся особой тонкостью аромата и мягким вкусовым тембром. В свежем виде молодая трава мяты (до цветения) идёт как пряная зелень в салаты, к мясу, в бобовые и гороховые

горячие блюда, в молочнокислые супы (довга). В сухом виде (в порошке) мяту можно добавлять в мясные супы, жаркое из говядины, баранины, телятины, в маринады для мяса и лесной дичи, в гороховые, чечевичные, фасолевые супы и другие горячие блюда (лобио, гарниры), а также в морковные и отчасти картофельные пюре и в ризотто (рисовая каша на мясном бульоне). Мята идёт также в компоты, квасы, морсы, соки, варенья и джемы (для этих целей её сушат на умеренном солнце по утрам).

Мята пряная, или *эльсгольция* (*Elsholtzia patrinii, Elsholtzia cristata*). Синонимы: *гребенчатая шандра, пряный иссоп*. Однолетнее травянистое растение семейства губоцветных, имеющее более 20 видов. К роду мяты вовсе не относится, но в народной кулинарии именуется «пряной мятой» и сходна с мятой по применению.

Родина – Азия. Распространена и наиболее применяется в прибалтийских республиках и западных областях Белоруссии.

Используются как пряность высушенные бутоны и цветы, собираемые в самом начале цветения. Запах тонкий, приятный, напоминающий мелиссу, но более пряный.

Добавляют пряную мяту главным образом в мясные фарши, паштеты из субпродуктов, домашние колбасы, используют при тушении кускового мяса, а также для ароматизации мясных салатов, закусок, бутербродов и супов. Дозы при добавлении в фарши могут быть довольно значительными, так как эльсгольция почти не даёт никакой горечи при нагревании. Как и майоран, пряная мята оказывает облагораживающее воздействие на консистенцию мяса.

Мята яблочная

Мята яблочная (*Mentha rotundifolia*). Синонимы: *мята круглолистая, мята египетская, мята золотая, дикий бальзам, кондитерская мята*.

Родина – Египет, Малая Азия. Культивируется в Южной и Средней Европе, а также в Закавказье.

Яблочная мята обладает чрезвычайно нежным ароматом и вкусом, не сопровождаемым холожением. Она совершенно не дает горечи при нагревании и увеличении количества, чем радикально отличается от большинства остальных видов мяты. Это позволяет употреблять яблочную мяту в сладкие блюда – компоты, кисели, желе, варенья, яблочные начинки для пирогов, различные кондитерские изделия.

Полынь (*Artemisia*). Среди многих сотен видов полыни – многолетних растений семейства сложноцветных – встречаются лишь несколько, употребляемых как пряные травы. У таких видов, как правило, ослаблена свойственная всем полынным растениям горечь и, наоборот, усилено ароматическое начало. Это и служит основным отличительным признаком пряных полынных растений. Из них большинство встречается на юге, в субальпийской зоне Кавказа, Тянь-Шаня, Памира. Три-четыре вида распространены в средней и южной полосе европейской части России.

Всем известно, что древние греки называли амброзию пищей богов, но мало кто знает, что под этим они подразумевали полынь.

Полынь обыкновенная (*Artemisia vulgaris L.*). Синонимы: *чернобыль, чернобыльник, простая полынь*.

Распространена всюду от Карелии до Крыма и Кавказа, а также в Сибири и на Дальнем Востоке. Растёт на необработанных местах как сорная трава. Отличительным признаком является фиолетовый стебель, листья снизу – беловато-серебристые. От горькой полыни (*Artemisia absintum L.*) чернобыльник отличается гораздо меньшей горечью и высокой степенью ароматичности молодых листьев.

В кулинарии используют лишь молодые листья верхушек полыни, собранные до цветения, в стадии бутонизации растения (вместе с бутонами) и высушенные в тени. Применяют полынь в сухом виде при приготовлении мяса (непосредственно добавляя в него в виде порошка на кончике ножа за 1-2 минуты до готовности) либо для изготовления маринада, в котором выдерживают мясо перед жарением или тушением (листья сухой полыни помещают в марлевый мешочек, чтобы они не прилипали к мясу, и кладут в маринад).

Полынь римская

Полынь римская (*Artemisia pontica L.*). Синонимы: *александрийская полынь, понтийская полынь, черноморская полынь, понте кий абсинт, белая нефорощь, узколистая полынь, малая полынь*.

Этот вид полыни распространён по всей Южной России и в Крыму. Она ещё более душиста и менее горька, чем обыкновенная полынь. Употребляют её так же, как и чернобыльник, в мясные блюда.

Полынь метельчатая (*Artemisia procera Willd.*). Синонимы: *куровник, бечевник,бодренник, чилига*.

Распространена в средней полосе России (Тамбовская, Самарская, Саратовская области), в Татарии. Обладает своеобразным ароматным запахом. Применяется как обыкновенная полынь, в тех же дозах.

Полынь лимонная (*Artemisia abrotanum L.*). Синоним: *божье дерево*.

Родина – Восточное Средиземноморье, Малая Азия.

Растёт на юге, у воды в средней полосе России.

Наиболее мягкий и наиболее душистый вид Польши. Молодые побеги можно в малых дозах использовать даже в свежем виде. Употребляют её точно так же, как и обыкновенную полынь, но с меньшей степенью осторожности. При высушивании совершенно утрачивает горечь. Появляется характерное для всех настоящих пряностей приятное жжение. Лимонную полынь в виде порошка можно добавлять к жареному мясу за 3 минуты до готовности.

С добавлением небольшого количества можжевеловых ягод её иногда кладут в домашний хлеб, что придаёт ему оригинальный

«лесной» аромат. Так, например, выпекают «охотничий» хлеб на севере России и в некоторых европейских северных странах. Лимонную полынь можно также использовать для ароматизации уксуса и вводить в порошке в соусы к мясу и дичи, но при этом следует помнить, что температура соуса должна быть ниже 40°.

Полынь альпийская (*Artemisia Mutellina*). Распространена в субальпийской и альпийской зоне Кавказа. Характерные признаки – серовато-сизая окраска, слабая горечь на вкус, очень слабый запах в свежем виде, усиливающийся при высыхании, но остающийся нежным; быстро сохнет, при сушке не изменяет цвета, горечь усиливается при высыхании. Употребляется, как и обыкновенная полынь, в тех же дозах.

Рута

Рута (*Ruta graveolens L.*). Полукустарник семейства рутовых с листвой сизовато-зеленоватого цвета.

Родина – Южная Европа, Средиземноморье. Распространена также в Крыму И на Черноморском побережье Закавказья в культивируемом и отчасти в диком виде.

В качестве пряности используют листья руты, так называемую «траву», собираемую обычно до цветения растения – до июня.

Растущий куст руты издаёт сильный, неприятный запах, который меняется после высушивания и слегка напоминает аромат розы.

Молоденькие листочки руты (с самых верхушек побегов) можно употреблять свежими в салаты. Но в основном как пряность употребляют сушёные листья руты и её семена, которые

добавляют в очень малых дозах в мясные и овощные блюда.

Тимьян

Тимьян (*Thymus vulgaris*). Синонимы: *тимьян обыкновенный, тимьян душистый, фимьян, фимиам, фимиамник*. Прямостоячий, ветвистый многолетний полукустарник семейства губоцветных высотой до 50 сантиметров.

Родина – Средиземноморье. У нас в стране в диком состоянии не встречается. Культивируется в Молдавии, южных районах Украины и Краснодарском крае.

Как пряность используют главным образом высушенную «траву» тимьяна, то есть верхнюю половину или треть стебля с листьями, бутонами или цветами. Собирают тимьян в июне-июле, в самом начале цветения.

Свежий и сухой тимьян употребляют при засолке огурцов и помидоров наряду с укропом, в картофельные и помидорные салаты, супы, борщи, щи. Сухой тимьян (в порошке) идёт к тушёному мясу, особенно к баранине, бифштексам, рису и макаронам, яичным и куриным блюдам. Его вводят в состав так называемых светлых соусов.

Тмин (*Carum carvi L.*). Синонимы: *тимон, тмин обыкновенный*. Двухлетнее травянистое растение семейства зонтичных.

Родина – Северная и Центральная Европа. Распространён на всей территории европейской части нашей страны, а в Сибири – до Байкала. Культивируется в центральночернозёмных и южных областях. Однако более душистый тмин дают Прибалтика и Западная Белоруссия, где тмин растёт в диком виде.

Как пряность используют главным образом семена тмина, появляющиеся на втором году жизни растения. Плодоносящее растение задолго до выпадения семян срезают (в июле-августе),

сушат в пучках в проветриваемом помещении, а затем обмолачивают. Молодые листья, побеги и корни тмина можно употреблять в свежем виде в салаты. Корни, кроме того, можно мариновать и уваривать с мёдом и сахаром.

Семена тмина добавляют в супы (капустные, луковые, картофельные), соусы, квашеную капусту, при засолке помидоров и огурцов, а также в хлеб, пышки, булочки, оладьи, сыры и творог и, наконец, в пиво и квасы; с тмином хорошо отваривать картофель в мундире.

Лучше всего идёт тмин в блюда, содержащие как основной компонент капусту или творог (брынза, сыр). Вводят тмин в горячие блюда в процессе приготовления за 10-12 минут до готовности.

Близки к тмину такие пряности, как *ажгон* и *кмин*, у которых основной используемой частью являются также семена, но аромат их и потому сфера использования несколько иные.

Укроп (*Anethum graveolens L.*). Синонимы: *копер, цап, кроп* (укр.), *шивит* (узбек.), *шюют* (азерб.), *самит* (арм…), *кама* (груз.), *тилль* (эстон.).

Родина – Южная Европа, Египет, Малая Азия. В Западной и Северной Европе известен с XVI века. У нас как культурное огородное растение встречается повсеместно. Легко возделывается в домашних условиях в ящиках, горшках в течение всего года.

Укроп – одна из самых распространённых в России пряностей. Однако его традиционное применение – в салаты, супы, мясные вторые блюда, а также при засолке огурцов и помидоров – ограничено летним временем. Укроп у нас привыкли применять только в свежем виде. Заготовка укропа на зиму, за исключением применяемой кое-где и лишь иногда соляной смеси, почти не ведётся. Надо заметить, что соляная смесь ликвидирует многие ценные качества укропа, не даёт подлинной консервации. А между тем укроп можно успешно сушить и сохранять в сухом виде в течение всего года. При правильной сушке укроп не утрачивает ни цвета, ни своих свойств.

Сухой и свежий укроп можно в увеличенных дозах употреблять при тушении и жарении рыбы, особенно салаки (так называемая салака по-фински). Для этого надо густо пересыпать рыбу укропом, смешанным с чёрным перцем, петрушкой и луком так, чтобы она была закрыта укропом и лежала бы на подстилке из зелени. Таким образом можно жарить всякую морскую рыбу – она становится значительно нежнее.

Зимой наряду с сушёным укропом можно употреблять также

семена укропа, которые очень хорошо сохраняются. Их можно вводить при печении лепёшек и пышек, в супы, маринады, добавлять в уху, к отварной и тушёной рыбе.

Помимо собственно укропа в современной кухне употребляют также укропное масло (в мельчайших дозах) и укропную эссенцию, представляющую собой 20%-ный спиртовой раствор укропного масла. Пользоваться этими концентрированными пряностями надо весьма осторожно, чтобы не испортить блюдо. Чаще они применяются не в домашней кухне, а в общественном питании.

В домашней кухне можно приготовлять укропный настой для замеса на нём лапшового теста. Он сообщает очень приятный аромат домашней лапше. Делается он несложно. В неглубокую кастрюлю кладут мелконарезанный укроп, заливают небольшим количеством воды и настаивают 2 часа. После этого укроп хорошо отжимают и на полученном настое замешивают лапшу. В результате лапша и суп получаются очень ароматными, причём аромат этот очень тонок и нежен.

Фенугрек

Фенугрек, или **пажитник** (*Trigonella foenum graecum L.*). Синонимы: *фенумгрек, фенигрекова трава, греческое сено, греческий козий трилистник, греческая сочевица, треуголка, верблюжья трава*. Однолетнее травянистое растение семейства бобовых.

Родина – Восточное Средиземноморье, Малая Азия. Культивируется в Южном Закавказье.

В качестве пряности используют сухие семена неправильной формы, ребристые, почти кубические. Растирать эти семена в порошок без машины очень трудно, поэтому фенугрек обычно поступает в продажу только в виде порошка.

Фенугрек добавляют в тесто для придания ароматичности хлебу, он входит как обязательный компонент во все сложные смеси пряностей – *карри*, в которых составляет 15-20%.

Чабер (*Satureja hortensis L.*). Синонимы: *чабер садовый, чабер летний, чебер, чобр, шебер*. Однолетнее травянистое растение семейства губоцветных.

Родина – Восточное Средиземноморье и Черноморье, Малая Азия. В диком виде растёт во всех странах Южной Европы, в Крыму, на Кавказе (Дагестан) и Закавказье. Может культивироваться на всей территории России, в том числе и зимой – в горшках и ящиках.

В качестве пряности используется вся надземная часть, собираемая до цветения или в самом его начале.

После высушивания аромат чабера ещё более усиливается, отчего чабер употребляют в кулинарии преимущественно в сухом виде.

Свежую зелень чабера используют в салаты, супы, при засолке огурцов, помидоров, сладкого перца, при солении и мариновании грибов.

Сухой чабер вводят в супы (мясные, овощные, грибные и особенно в куриные, которым он придаёт исключительную пикантность). Вообще чабером сдабривают нежное мясо – телятину, курятину, индюшатину или же вводят его в соусы, подаваемые к указанным блюдам. Кроме того, чабер хорошо идёт ко всем бобовым и яичным блюдам и к отварной капусте всех видов (цветная, кочанная, брюссельская, кольраби).

Чабер зимний (*Satureja montana L.*). Синонимы: *многолетний чабер, альпийский чабер, горный чабер*. Многолетний куст высотой 45 сантиметров, встречающийся в диком виде в европейских Альпах.

У нас культивируется в Закарпатье. По качеству уступает летнему чаберу. Используется так же, как и летний чабер. Во французской кухне зимний чабер в сочетании с петрушкой и луком (луковым соком) является пряной добавкой к «бургундским омлетам».

С альпийским многолетним чабером не следует смешивать встречающуюся у нас в Закавказье в субальпийской зоне горную разновидность летнего чабера, обладающую сильным, приятным ароматом. Она носит местное название *чачёт* или *кякёт*.

Чабрец

Чабрец (*Thymus serpyllum L.*). Синонимы: *тимьян ползучий, богородская трава, лимонный душок, боровой перец, мухопал, мацержанка, жадобник*. Многолетнее стелющееся травянистое растение семейства губоцветных.

Чабрец распространён на всей территории Европы и нашей страны, встречается главным образом в сухих, песчаных, возвышенных местах. Имеет несколько видов, отличающихся силой и различными оттенками аромата.

В средней полосе чаще всего встречается разновидность чабреца – *тимьян Маршалла*, на Украине и в Нижнем Поволжье коротко-пушистая вариация *adoratissimus*, на юге (в Крыму, на Северном Кавказе и в Закавказье) вариации *nummularius* и *hirsutus*, отличающиеся более мохнатой опушкой листьев и более сильным ароматом.

В кулинарии используют главным образом сушёную траву чабреца (верхушки с бутонами). В виде порошка он в малых дозах идёт в овощные и мясные супы, в больших дозах – во всевозможные рыбные блюда и рыбные фарши. При жарении рыбы чабрец в больших количествах смешивают с панировкой (а лучше всего с мукой в пропорции 1:2). Кроме того, чабрецом посыпают сыры, а также используют его при приготовлении домашних сыров.

Чернушка (*Nigella sativa L.*). Синонимы: *чернуха, чёрный тмин, мацок, нигелла, римский кориандр*. Однолетнее травянистое растение семейства лютиковых.

Родина – Западное Средиземноморье. Распространена и культивируется в Литве, на юге и западе Украины, в Молдавии, Крыму и Закавказье. В садах средней полосы встречается как декоративное цветочное растение.

Как пряность используют семена чернушки. Собирают их в августе-сентябре вместе со стеблями и затем сушат и обмолачивают.

Чернушка находит применение при квашении капусты и солении огурцов, арбузов, в кондитерском производстве, при

выпечке сдобных хлебцев, кренделей, печений (эти изделия перед посадкой в печь посыпают семенами чернушки, как корицей). Чернушку можно использовать для ароматизации сладких блюд: пудингов, муссов, киселей, компотов, желе. В этом случае чаще всего употребляют так называемую турецкую, или дамасскую чернушку (*Nigella Damascena L.*), имеющую аромат земляники.

Шалфей

Шалфей (*Salvia officinalis L.*). Синонимы: *шавлий, шальвия*. Многолетний полукустарник семейства губоцветных с серебристо-зеленоватой листвой, часто покрытой войлочным налётом.

Имеет десятки разновидностей.

Родина – Средиземноморье. У нас культивируется в Молдавии, Краснодарском крае, на Украине. В диком виде покрывает большие пространства на Северном Кавказе, особенно в Кабардино-Балкарии,

Как пряность употребляют листья верхушки растения, собираемые вместе с бутонами накануне цветения – в мае-июне. Шалфей применяют в кулинарии только в сухом виде в порошке. Перед высушиванием листья шалфея промывают в холодной воде от пыли и насекомых, которые цепко держатся на всём растении из-за его «мохнатости».

Порошок шалфея идёт отчасти как заменитель розмарина в супы, к мясу, дичи, птице и к сырам, особенно плавленным, а также к салатам, содержащим в основном яйца и холодное мясо. Однако шалфей не во всех случаях подходит как замена розмарина.

Как совершенно самостоятельную пряность шалфей кладут в капустные, яично-рисовые и мясные пироги для придания им особого привкуса и аромата.

Шалфей в порошке в небольших дозах хорошо смешивать с тёртыми сырами – это придаёт им пикантность. Шалфеем посыпают непосредственно перед подачей куриные бульоны, яичные блюда (омлеты, яичницы, верещаги), отварную жирную рыбу, тушёную говядину, его кладут в мясные фарши для котлет, фрикаделей, рулетов.

Эстрагон

Эстрагон (*Artemisia dracunculus L.*). Синонимы – *драгунтрава, страгон, тархун*. Многолетнее растение семейства сложноцветных. Принадлежит к роду полыни, но почти абсолютно лишён её горечи и имеет совершенно иную ароматически-вкусовую гамму, что обусловливает иное применение по сравнению со всеми остальными полынными. Поэтому эстрагон как пряность рассматривается отдельно от полыней.

Родина – Восточная Сибирь, Монголия. В диком виде встречается в юго-восточных областях России, на Северном Кавказе, в Закавказье, на Урале и в Сибири. Культивируется в Закавказье, отчасти на Украине и в средней полосе России.

Размножается вегетативным способом, что обеспечивает сохранение в растении сильного аромата. При размножении семенами аромат ослабевает, а в четвёртом-пятом поколении даже исчезает совершенно, и вместо него нередко появляется небольшая горечь.

Эстрагон собирают дважды в году: в мае-июне и августе-сентябре. Используют в основном молодую траву как в свежем, так и сушёном виде. При сушке листья отделяют от стеблей и сушат отдельно. Стебли употребляют в различные соления, при

засолке огурцов, помидоров, баклажанов, а также для ароматизации уксуса (вместе с листьями).

Листья в свежем и сухом виде используют в салаты (зелёные овощные, рыбные, мясные, картофельные), мясные и рыбные супы, борщи и куриные бульоны, а также в соусы к рыбе и ракообразным. Хорошо гармонирует эстрагон с отварной и особенно томлёной рыбой. Эстрагон в свежем виде закладывают непосредственно перед подачей блюда, в сухом – за 1-2 минуты до готовности. Свежим эстрагоном можно также натирать мясо и дичь перед приготовлением.

Смеси, или комбинации пряностей

Наряду с отдельными пряностями, которые порознь или в разных сочетаниях закладывают в пищу в процессе или в конце её приготовления, в кулинарии применяются также сложные или составные пряности (смеси), заготавливаемые заранее из строго определённого числа компонентов, сочетаемых в строго неизменных пропорциях. Эти составные пряности представляют собой либо порошкообразную, либо пастообразную однородную смесь с собственным оригинальным запахом и вкусом, отличающим данную смесь как от всех остальных пряностей, так и от других смесей.

Смеси пряностей, во-первых, дают возможность расширить, разнообразить букет ароматов, создаваемых отдельно взятыми пряностями, а во-вторых, облегчают использование пряностей в процессе приготовления пищи, ускоряют создание различных блюд. Достаточно, например, добавить чайную ложку готовой суповой пряной смеси в бульон или так называемой *сиамской* смеси в картофельное пюре, чтобы получить совершенно новые блюда с оригинальным, не свойственным ни обычному бульону, ни картофелю ароматом.

Смеси пряностей были известны в глубокой древности. Их употребляли даже чаще, чем отдельные пряности. Древние греки и римляне очень ценили такие смеси, как *гарум* (для вторых блюд), *суффумигиум москатум* (кондитерская смесь), а из вышедших ныне из употребления пряностей – кост, нард и индийский орех и, наконец смесь для так называемого *вина Гиппократа*, состоявшую из гвоздики, корицы, имбиря и райских зёрен. С гибелью античного мира были утрачены точные рецепты многих смесей пряностей, вышли постепенно из употребления некоторые их компоненты. Поэтому в Европе смеси пряностей были распространены сравнительно слабо.

Однако на Востоке, начиная от Малой Азии и кончая Китаем и Японией, где культура употребления пряностей никогда не умирала и в течение веков продолжала всё более совершенствоваться, были созданы и введены во всеобщее употребление многочисленные смеси пряностей, состав которых менялся в зависимости от природных условий, вкусов народов разных районов. Некоторые из смесей, повсеместно признанные удачными, получали чрезвычайно широкое географическое распространение: они перешагивали границы не только отдельных стран, но и континентов. Так произошло с известной индийской смесью, называемой *карри*, и отчасти с сиамской

смесью десяти специй и с китайской смесью пяти специй (усянмянь).

Всемирное признание завоевала смесь *к а р р и*. Из Индии она начала путешествие по всей Азии, от Адена до Иокогамы, а затем была завезена англичанами в Европу, Америку и Австралию. В настоящее время карри является самой распространённой смесью пряностей во всём мире и широко применяется не только в домашней кухне, но и в пищевой промышленности подавляющего большинства стран, в частности при производстве консервов, сухих суповых концентратов, а также для соусов карри. Большие количества этой смеси продаются на мировом рынке в виде порошка для использования в домашней кухне в качестве приправы к овощным, мясным и рисовым блюдам.

Постепенно создалось множество местных, национальных вариаций составов карри. Кроме того, после проникновения в Европу и Америку состав карри варьировался применительно к европейским или американским вкусам – в зависимости от того, какая фирма его выпускала. Так появились различные марки или виды карри, которые, несмотря на различия, всё же обладают некоторыми общими чертами.

Порошки карри могут иметь различный состав не только по числу входящих в них пряностей, но и по их соотношению между собой. Таким образом, под псевдонимом *карри* могут скрываться весьма разнообразные смеси пряностей.

В состав карри обычно входят от 7 до 12 и даже до 20-24 компонентов. Однако непременной составной частью карри должен быть *лист* карри, то есть лист растения Мурреи Кенига, который самостоятельно не применяется, а также порошок корней куркумы. В некоторых странах Востока, а также Европы и Америки, где по местным условиям нельзя достать лист карри, его заменяют фенугреком; наличие в смесях пряностей фенугрека и куркумы уже служит признаком карри. В Европе, однако, долгое время считали, что куркума является основным компонентом карри. На самом деле наряду с куркумой, действительно составляющей от 20 до 30% любой смеси карри, наиболее важными и постоянными компонентами карри являются кориандр (от 20 до 50%), а также фенугрек (от 5 до 10%) и красный перец, чаще всего кайенский (от 1 до 6%). Таким образом, для получения карри любого состава надо иметь в первую очередь эти четыре пряности: кориандр, куркуму, фенугрек и красный перец. Вместе они составляют от 46 до 96% порошка карри, в то время как остальные 10-15 компонентов составляют в общей сложности от 4 до 54% в различных составах карри и призваны обычно дать этой пряной смеси тот или иной оттенок аромата, нанесённый на

неизменную основу из четырёх указанных пряностей. Все они имеются в нашей стране, поэтому приготовление порошка карри вполне возможно у нас как в промышленных, так и в домашних условиях.

Приведу несколько вариантов состава карри.

Восточноевропейский карри (грубый, резкий). **Используется чаще всего в консервной промышленности**.

Основные компоненты

1. Красный перец – 45%
2. Кориандр – 22%
3. Куркума – 18%
4. Фенугрек – 5%

Итого: 90%

Дополнительные компоненты

5. Гвоздика – 5%
6. Белый перец (или кардамон) – 3%
7. Мускатный орех – 2%

Итого: 10%

Западноевропейский карри (нежный, простой). **Используется в пищевой промышленности и домашней кухне.** Его состав:

1. Куркума – 30%
2. Кориандр – 20%
3. Фенугрек – 10%
4. Кайенский перец – 5%

Итого: 65%

5. Имбирь – 20%
6. Чёрный перец – 5%
7. Корица – 5%
8. Гвоздика – 5%

Итого: 35%

Как изменяется состав карри на Среднем Востоке, в Западной Индии и Западном Пакистане, видно из того, что в него кроме четырёх основных компонентов входит ещё какой-либо из нижеследующих составов:

5. Ажгон (зира)
6. Имбирь
7. Чёрный перец
8. Асафетида
9. Куркума ароматная (помимо куркумы длинной)
10. Чеснок (в порошке)

5. Ажгон (зира)

6. Имбирь
7. Чёрный перец
8. Гвоздика
9. Кардамон
10. Корица
11. Мускатный цвет
12. Ямайский перец

Первый из этих карри употребляет преимущественно сельское население и простой люд, второй – главным образом городское население, причём зажиточные слои.

Ещё богаче и разнообразнее по составу, а следовательно, и по ароматическому букету южноазиатский карри, применяемый в Южной и Восточной Индии, Восточном Пакистане, Бирме, Индокитае, Индонезии и Малайе. Это так называемый *полный карри*, куда входят кроме четырёх основных следующие пряности:

5. Ажгон (зира)
6. Имбирь
7. Чёрный перец
8. Асафетида
9. Гвоздика
10. Кардамон
11. Корица
12. Мускатный цвет
13. Чеснок
14. Ямайский перец
15. Белый перец
16. Базилик
17. Галгант (калган)
18. Каллиджерри (гарциния)
19. Мята
20. Фенхель

Таким образом, в состав *полного* порошка карри входит до 20 пряностей, причём в некоторых местностях к ним добавляют ещё 2-4 других.

Такой состав получается преимущественно при домашнем приготовлении пряностей. В пищевой промышленности стран Азии, Европы и Америки за последние десятилетия выработались некоторые стандарты порошков карри, состоящие максимум из 15 пряностей. Они различаются по остроте вкуса (жгучие и нежные), по цвету (тёмные и светлые) и по сфере применения (к мясу, овощам, рыбе, рису и т.д.). Некоторые из этих стандартных карри приведены ниже.

Карри индийского типа, широкой сферы применения (кроме рыбных блюд).

нежный, светлый.

1. Кайенский перец – 1
2. Кардамон – 12
3. Кориандр – 24
4. Гвоздика – 4
5. Ажгон или кмин – 10
6. Фенхель – 2
7. Фенугрек – 10
8. Перец белый – 5
9. Куркума – 32

Итого, граммы – 100

жгучий, светлый.

1. Кайенский перец – 6
2. Кардамон – 12
3. Кориандр – 22
4. Гвоздика -2
5. Ажгон или кмин – 10
6. Фенхель – 2
7. Фенугрек – 4
8. Имбирь – 7
9. Перец белый – 5
10. Куркума – 30

Итого, граммы – 100

жгучий, острый.

1. Кайенский перец – 6
2. Кардамон – 12
3. Кориандр – 26
4. Гвоздика – 2
5. Ажгон или кмин – 10
6. Фенхель – 2
7. Фенугрек – 10
8. Имбирь – 7
9. Перец чёрный – 5
10. Куркума – 20

Итого, граммы – 100

Полные карри хорошего качества.

умеренно жгучий, светлый

1. Ямайский перец – 4

2. Кайенский перец – 4
3. Корица китайская – 4
4. Кардамон – 5
5. Кориандр – 27
6. Гвоздика – 2
7. Ажгон или кмин – 8
8. Фенхель – 2
9. Фенугрек – 4
10. Имбирь – 4
11. Мускатный цвет – 2
12. Перец белый – 4
13. Куркума – 30
Итого, граммы – 100

умеренно жгучий, темный
1. Ямайский перец – 4
2. Кайенский перец – 4
3. Корица китайская – 4
4. Кардамон – 5
5. Кориандр – 37
6. Гвоздика – 2
7. Ажгон или кмин – 8
8. Фенхель – 2
9. Фенугрек – 4
10. Имбирь – 4
11. Мускатный цвет – 2
12. Перец чёрный – 4
13. Куркума – 20
Итого, граммы – 100

Карри для рыбных блюд.
1. Кайенский перец – 2
2. Кориандр – 32
3. Ажгон или кмин – 10
4. Фенхель – 4
5. Фенугрек – 10
6. Перец белый – 10
7. Куркума – 32
Итого, граммы – 100

Неполные карри (дешевые).
жгучий
1. Ямайский перец – 4
2. Кайенский перец – 5

3. Кориандр – 36
4. Ажгон или кмин – 10
5. Фенугрек – 10
6. Имбирь – 5
7. Горчица белая – 5
8. Перец чёрный – 5
9. Куркума – 20
Итого, граммы – 100

нежгучий
1. Ямайский перец – 4
2. Кайенский перец – 2
3. Кориандр – 36
4. Ажгон или кмин – 10
5. Фенугрек – 10
6. Имбирь – 2
7. Горчица белая – 3
8. Перец белый – 5
9. Куркума – 28
Итого, граммы – 100

Во всех этих стандартизированных рецептах *пятым* обязательным компонентом выступает *кмин* для европейских или *ажгон* (зира) для азиатских видов карри, поскольку эти пряности применяются в большинстве классических составов карри в странах Среднего Востока и Индии. Таким образом, для всех составов карри следует считать обязательными пять компонентов – кориандр, куркуму, фенугрек, красный перец и кмин[8] (или ажгон).

На основе порошка карри можно приготовить разнообразные соусы карри, которые надо рассматривать как готовые концентрированные приправы. В их состав кроме порошка карри входят в различной пропорции уксус, мука, соль и один из наполнителей – мясной бульон, яблочное томатное или сливовое пюре, а иногда соя или гранатовый сок. В зависимости от состава соуса его можно употреблять в самые разнообразные блюда. Однако наличие уксуса делает соус карри более острым, резким по органолептическим свойствам и нередко ведёт к ликвидации полезных диетических свойств пряностей, заключённых в порошках карри. Поэтому употребление порошка карри во много раз предпочтительнее некоторых соусов карри.

По сравнению с карри другие существующие смеси пряностей менее сложны по составу и имеют несравненно менее обширное

географическое распространение, которое определяется национальным составом населения, древними культурными традициями, проявляющимися, в частности, в сохранении своеобразной культуры питания. Таковы, например, Индия, Бирма, Индокитай, Индонезия, Китай, а также наше Закавказье и отчасти Средняя Азия и Молдавия, где имеются свои национальные смеси пряностей.

В Индии и на Цейлоне помимо карри широко употребляют так называемые *индийские смеси* следующих составов (расчёт дан на 100 граммов смеси):

полужгучая

1. Ямайский перец – 5
2. Китайская корица – 7
3. Кориандр – 40
4. Тмин – 5
5. Ажгон – 35
6. Красный перец (чилли) – 5
7. Кардамон – 3

умеренная, душистая

1. Ямайский перец – 4
2. Китайская корица – 8
3. Гвоздика – 2
4. Кориандр – 42
5. Тмин – 4
6. Ажгон – 35
7. Красный перец (чилли) – 4
8. Кардамон – 1

нежгучая

1. Ямайский перец – 5
2. Китайская корица – 5
3. Гвоздика – 5
4. Кориандр – 35
5. Ажгон – 35
6. Имбирь – 10
7. Чёрный перец – 5

Характерной чертой индийских смесей является наличие в них большой доли тминоподобных пряностей (кориандр, ажгон, тмин), составляющих 70-80% всей смеси.

Этим объясняется их незначительная жгучесть.

Столь же маложгучей является и *сиамская смесь*, широко распространённая в Таиланде, Камбодже, Восточной и Южной

Бирме, а также в других странах Индокитая (Лаос, Вьетнам). В состав сиамской смеси входят 10-11 пряностей, причём одна из них – лук шалот – может присутствовать в смеси как в сухом, так и добавляться туда в свежем виде непосредственно перед её применением, что делается чаще всего. Шалот составляет как бы базу смеси и должен в свежем виде в 10 раз превышать смесь по весу или объёму (например, на 1 чайную ложку сухой сиамской смеси надо добавить 10 чайных ложек мелкошинкованного лука шалота). Поэтому практически в сиамскую смесь в сухом виде входят 10 пряностей:

Сиамская смесь

1. Чеснок (в порошке)
2. Фенхель
3. Анис
4. Бадьян
5. Куркума
6. Мускатный цвет
7. Чёрный перец

Все пряности берут в равных частях (например, по одной чайной ложке порошка). Мускатный цвет можно заменить мускатным орехом, фенхель – укропом. Затем к ним добавляют ещё три пряности

8. Красный перец (две части)
9. Петрушка (семена или лист, тёртые в порошок; половину части)
10. Кардамон (половину части)

Сиамская смесь представляет собой ароматный, своеобразного тембра и запаха порошок, со слабой, приятной жгучестью. Употребляют её в картофельные, мясные, рисовые блюда, а также в тесто, причём обязательно в сочетании с луком шалотом, который предварительно томят в растительном масле, а затем в лук всыпают и тщательно размешивают сиамскую смесь. Смесь «действует» только в слегка подогретом виде, будучи распылённой в луковом соке. Употреблять её, как, например, чёрный перец, в сухом виде, посыпая ею готовое блюдо, нельзя.

Наконец, совершенно лишена жгучести *китайская смесь усянмянь*, известная в двух вариантах

Сладкая усянмянь

1. Укроп
2. Бадьян
3. Гвоздика
4. Корица
5. Солодка уральская (ароматическое растение)

Все компоненты берут в равных частях, корицу иногда – в двух частях

Острая усянмянь

1. Японский перец (хуацзе)
2. Бадьян
3. Гвоздика (головки, без ножек)
4. Корица
5. Имбирь

Все компоненты берут в порошке в равных частях

Усянмянь добавляют в блюда из мяса (баранина, свинина, говядина) и особенно из домашней птицы (куры, утки, индейки, фазаны), которым она придаёт специфический, слегка сладковатый вкус. Хороша усянмянь и для сдабривания фруктовых горячих блюд и кондитерских изделий, а также блюд из моллюсков, хотя, на мой вкус, она для этого недостаточно остра.

Если перечисленными видами пряных смесей пользуются сотни миллионов людей во всём мире и прежде всего в Азии, то гораздо более ограниченное распространение имеют национальные пряные смеси, применяемые в нашей стране в первую очередь на Кавказе и в Средней Азии. На территории Закавказья, главным образом в Грузии и Армении, распространены две разновидности пряных смесей – *хмели-сунели и аджика*. Первая – сухая, вторая – пастообразная смесь.

Сокращённый состав хмели-сунели

1. Базилик
2. Кориандр
3. Майоран
4. Укроп

(равные по объему части в порошке)

5. Красный перец – 1-2% от веса общей массы
6. Шафран – 0,1%

Полный состав хмели-сунели

1. Фенугрек (пажитник)
2. Кориандр
3. Укроп
4. Сельдерей
5. Петрушка
6. Базилик
7. Чабер садовый
8. Мята

9. Лавровый
10. Майоран
11. Красный перец – 2%
12. Шафран – 0,1%

Хмели-сунели используют в харчо, сациви и другие блюда грузинской кухни. Смесь должна быть зеленоватого цвета.

Состав аджики

1. Хмели-сунели – три части
2. Красный перец – две части
3. Чеснок
4. Кориандр
5. Укроп

(по одной части)

К этой смеси сухих пряностей добавляют немного соли и винного уксуса крепостью не выше 3-4% так, чтобы получилась влажная густая паста, хорошо приспособленная для длительного хранения в плотно закупоренной стеклянной или керамической посуде.

Аджику используют как готовую приправу к рисовым, овощным, мясным блюдам, а также в супы, после их готовности. В Закавказье аджику постоянно употребляют с отварной фасолью (грузинское национальное блюдо *лобио*).

В Армении, с её древнейшей культурой питания, в разных районах употребляют разный набор пряностей для приготовления национального блюда *долма* (толма):

Ереванская смесь

1 Лук
2. Чёрный перец
3. Чабрец
4. Мята
5. Кинза
6. Базилик
7. Корица
8. Чеснок

Аштаракская смесь

1. Лук
2. Чёрный перец
3. Чабрец
4. Мята
5. Эстрагон,
6. Укроп

7. Петрушка

Простая смесь
1. Лук
2. Чёрный перец
3. Чабрец
4. Мята
5. Кинза
6. Петрушка

Эчмиадзинская смесь
1. Лук
2. Чёрный перец
3. Чабрец
4. Кинза
5. Базилик
6. Эстрагон

Как видим, излюбленными пряностями армянской кухни являются кинза, мята, эстрагон, базилик, чабрец.

В Молдавии и соседних с нею Румынии и Болгарии широко употребляют постоянные традиционные смеси пряностей из трёх, пяти и семи (иногда восьми) компонентов, применяемые для сдабривания горячих овощных и мясных блюд, при маринировании овощей и фруктов и для подготовки мяса либо к длительному хранению, либо к использованию в национальной кухне (предварительное маринование).

Приведём наиболее популярные рецепты смесей молдавской и румынской кухни (соотношения даны в расчёте на закладку двух порций основного продукта).

Смеси пряностей для овощных блюд и для приготовления овощей в кисло-сладком маринаде

I. Смесь трёх пряностей

1. Чёрный перец (или красный стручковый) – 6 зёрен (1 стручок)
2. Чеснок – 2 зубчика
3. Укроп – 2 веточки

II. Смесь пяти пряностей

1. Чёрный перец – 6 зерен
2. Чеснок – 2 зубчика
3. Укроп – 2 веточки
4. Хрен – 1 лист
5. Сельдерей – 1 лист

III. Смесь восьми пряностей

1. Чёрный перец – 4 зерна
2. Красный перец – 1 стручок
3. Чеснок – 2 зубчика
4. Укроп – 6 веточек
5. Петрушка – 1 лист
6. Хрен – 1 лист
7. Сельдерей – 1 лист
8. Лавровый лист – 1 лист

Смесь пряностей для фруктов в кисло-сладком маринаде (на 2 литра воды)

1. Ямайский перец – 5-8 зерен
2. Гвоздика – 5 бутонов
3. Корица – 1 палочка или 1 чайная ложка

Смесь пряностей для рассола «саламур», применяемого при маринованиии мяса

1. Ямайский перец – 10 г или 20 зёрен
2. Кориандр – 2 г или 2 чайные ложки семян
3. Гвоздика – 0,5 г иди 4 бутона
4. Лавровый лист – 0,5 г или 4 листа

В первой пропорции эта смесь разводится в 10 л воды с добавлением 1 кг соли; во второй – в 10 л воды с добавлением 6 стаканов соли. Полученным рассолом заливают мясо (рубленное крупными, многокилограммовыми кусками) на 84 часа (на 3,5 суток), после чего мясо либо приготавливают как жаркое, либо вялят и коптят для хранения впрок.

Как видно из приведённых рецептов, молдавская и близкие ей румынская, болгарская, а также венгерская и югославская кухни комбинируют пряные овощи и пряные травы с классическими пряностями, причём в целом создают довольно слабую концентрацию, усиливаемую лишь повышенной жгучестью красных перцев, которая тем более возрастает при использовании соляного или уксусного раствора как основы смеси. Особенно широко применяют красный перец в пастообразных смесях в Болгарии и Румынии, где он наряду с

томатной основой играет доминирующую роль. В этих пастообразных смесях, называемых лютеницами, всегда присутствуют лук, чеснок, соль и виноградный уксус. Сухие смеси пряностей в странах Юго-Восточной Европы и в Молдавии практически не применяются.

Богата сухими пряными смесями среднеазиатская кухня, кстати сказать, почти не употребляющая уксуса и пастообразных смесей.

В состав большинства пряных смесей, употребляемых в Узбекистане, Туркмении, Таджикистане и Киргизии, чаще всего входят:

1. Чёрный перец
2. Красный перец
3. Куркума (зарчава)
4. Базилик (райхон)
5. Ажгон (зира)
6. Кориандр (кинза)
7. Чеснок.

К этой «великолепной семёрке» в зависимости от местности, целей и желания могут быть добавлены чабер, мята, дикий лук, лавровый лист, а также не являющиеся пряностями растения, дающие либо кислый, либо вяжущий привкус пряной смеси: барбарис (сухие ягоды, называемые по-местному «зирк») и бужгун (высушенные недозрелые галлы[9] листьев фисташкового дерева). Все эти дополнительные компоненты можно добавить или частично заменить одним из них какой-либо или несколько из семи основных компонентов, за исключением красного перца, чёрного перца, ажгона, которые непременно должны остаться во всех составах. Смеси с наибольшим количеством компонентов используют во всевозможные овощные блюда, а также во все супы, кроме молочных. При этом для супов исключают барбарис и куркуму, способные при нагревании (особенно кипячении) испортить жидкое блюдо. Обычно указанные компоненты берут для приготовления смеси в равных частях, но иногда одна из пряностей может значительно преобладать над остальными, быть базой для смеси. Обычно такой базой является лук, а кроме него, чеснок и зира, преобладающие в смесях, употребляемых для приправы ко вторым мясным блюдам среднеазиатской кухни, особенно к пловам. Для приготовления плова обязательно употребляют *порошок для зирвака*, состоящий из взятых в равных частях красного перца, зиры и барбариса и незначительного количества куркумы (на кончике ножа).

Порошок для зирвака добавляют в зирвак плова (то есть в

мясо с морковью и луком, тушённое в перекалённом масле), следовательно, до того как в плов кладут рис, в середине приготовления, примерно за полчаса до готовности плова. На 5 головок лука средней величины берут обычно по 1 чайной ложке молотого красного перца, зиры и барбариса. Это количество пряностей рассчитано примерно на 2 килограмма сырых продуктов (1 килограмм – рис, по 0,5 килограмма – мясо и морковь). Но такой расчёт является средним. Общая норма закладки пряностей в плов значительно выше, потому что помимо закладки в зирвак смеси трёх пряностей в конце приготовления в готовое блюдо можно добавить смесь из семи пряностей, состав которой указан выше. При этом умелый подбор пряностей и их сочетание с жирными (мясо, растительное масло) и нейтральными (рис, овощи) продуктами обеспечивает мягкое, эластичное восприятие всего кушанья нашими органами осязания и обоняния, в результате чего всё блюдо не кажется острым.

Было бы неверно полагать, что применение смесей пряностей характерно исключительно для народов Азии – родины большинства пряностей. В Европе, в том числе Западной и Центральной Европе, также применяются традиционные, постоянные сочетания пряностей. Однако они не носят ныне столь ярко выраженного национального характера, как азиатские смеси. В течение многих веков вследствие интенсивного общения западноевропейских народов и культивирования ресторанной кухни, на которую огромное влияние оказало французское кулинарное искусство, национальные различия в применении пряностей сгладились, в результате чего в Западной Европе сложились более или менее общие для большинства стран комбинации пряностей. Эти комбинации сохранили свои первоначальные названия, связанные с местом их создания или производства, но применяются они в блюдах, ставших почти интернациональными. Таковы *болонская, уорчестерская, франкфуртская, гамбургская* и другие смеси. Характерной чертой европейских смесей пряностей является их ограниченный, а вернее целенаправленный диапазон применения. В отличие от китайских смесей, которые можно одинаково успешно использовать в мясные, рыбные, овощные блюда, в кондитерские изделия и блюда из дичи, европейские смеси имеют строго определённое, резко ограниченное применение – отдельно для мяса, рыбы, сладких блюд и даже отдельно для различных видов мяса. Это результат и дифференцированности вкуса, и совершенно иного подбора пряностей, их сочетаний и соотношений. В основном западноевропейская кухня ориентируется на классические пряности.

Ниже мы приводим наиболее распространённые и ставшие традиционными смеси.

Смеси для мяса

Каждый вариант дан в расчете на 100 г смеси.

Болонская смесь

Вариант I

1. Ямайский перец – 10
2. Тмин – 3
3. Укроп – 5
4. Мускатный цвет – 5
5. Мускатный орех – 10
6. Лук (в порошке) – 4
7. Перец белый – 53
8. Красный перец (слабожгучий) – 10

Вариант II

1. Ямайский перец – 5
2. Тмин – 5
3. Кориандр – 5
4. Укроп – 5
5. Мускатный цвет – 5
6. Мускатный орех – 10
7. Лук (в порошке) – 5
8. Перец белый – 50
9. Красный перец (слабожгучий) – 10

Вариант III

1. Ямайский перец – 10
2. Укроп – 10
3. Мускатный цвет – 5
4. Мускатный орех – 10
5. Лук (в порошке) – 5
6. Перец белый – 50
7. Красный перец (слабожгучий) – 10

Вариант IV

1. Ямайский перец – 15
2. Тмин – 5

3. Кориандр – 10
4. Мускатный орех – 5
5. Лук (в порошке) – 5
6. Перец белый – 55
7. Красный перец (слабожгучий) – 5

Франкфуртская смесь
Вариант I
1. Ямайский перец – 10
2. Тмин – 10
3. Кориандр – 10
4. Мусжатный цвет – 5
5. Мускатный орех – 10
6. Лук (в порошке) – 3
7. Красный перец (паприка) – 5
8. Белый перец – 47

Вариант II
1. Ямайский перец – 5
2. Анис – 5
3. Тмин – 5
4. Кориандр – 10
5. Укроп – 5
6. Мусжатный цвет – 10
7. Мускатный орех – 5
8. Лук (в порошке) – 5
9. Красный перец (паприка) – 4
10, Белый перец – 46

Вариант III
1. Ямайский перец – 5
2. Анис – 5
3. Тмин – 5
4. Кориандр – 10
5. Укроп – 5
6. Мусжатный цвет – 10
7. Мускатный орех – 5
8. Лук (в порошке) – 3
9. Красный перец (паприка) – 4
10, Белый перец – 48

Вариант IV
1. Анис – 10
2. Тмин – 10

3. Кориандр – 10
4. Мусжатный цвет – 10
5. Мускатный орех – 5
6. Лук (в порошке) – 3
7. Красный перец (паприка) – 2
8. Белый перец – 50

Вариант V
1. Анис – 5
2. Тмин – 5
3. Кориандр – 20
4. Укроп – 5
5. Мусжатный цвет – 10
6. Лук (в порошке) – 3
7. Красный перец (паприка) – 2
8. Белый перец – 50

Гамбургская смесь
Вариант I
1. Ямайский перец – 36
2. Сельдерей (семя) – 10
3. Гвоздика – 10
4. Кардамон – 5
5. Лук (в порошке) – 2
6. Белый перец – 12
7. Шалфей – 25

Вариант II
1. Ямайский перец – 45
2. Сельдерей (семя) – 10
3. Гвоздика – 5
4. Лук (в порошке) – 2
5. Белый перец – 15
6. Шалфей – 23

Уорчестерская смесь
1. Ямайский перец – 45
2. Чёрный перец – 15
3. Гвоздика – 15
4. Имбирь – 20
5. Лук (в порошке) – 5

Перечисленные смеси используют для приготовления соответствующих соусов, в которые добавляют мясной бульон,

муку, соль, сахар, вино или винный уксус. Эти соусы и смеси применяют главным образом в ресторанной; кухне. В домашнем быту пользуются более простыми комбинациями.

Для некоторых специфических видов мяса (свинина, домашняя птица) в Западной Европе и США имеются особые наборы пряностей в разных вариантах.

Смесь для сдабривания свинины и изделий из неё

Вариант I

1. Ямайский перец – 5
2. Кардамон – 5
3. Кориандр – 20
4. Тмин – 5
5. Мускатный цвет – 10
6. Белый перец – 50
7. Тимьян – 5

Вариант II

1. Ямайский перец – 10
2. Кардамон – 3
3. Кориандр – 10
4. Кайенский перец – 2
5. Корица китайская – 5
6. Мускатный цвет – 5
7. Мускатный орех – 5
8. Белый перец – 55
9. Шалфей – 5

Вариант III

1. Ямайский перец – 10
2. Сельдерей (семена) – 2
3. Кардамон – 5
4. Кориандр – 10
5. Тмин – 2
6. Кайенский перец – 1
7. Корица китайская – 2
8. Укроп – 3
9. Мускатный цвет – 5
10. Мускатный орех – 10
11. Белый перец – 40
12. Шалфей – 5
13. Тимьян – 5

Вариант IV

1. Ямайский перец – 15
2. Кориандр – 15
3. Мускатный орех – 10
4. Белый перец – 50
5. Шалфей – 10

Вариант V
1. Сельдерей (семена) – 5
2. Кориандр – 5
3. Укроп – 15
4. Мускатный орех – 20
5. Белый перец – 45
6. Шалфей – 10

Смесь для тушения, томления, жарения или сдабривания варёной птицы

Вариант I
1. Ямайский перец – 5
2. Гвоздика – 5
3. Имбирь – 5
4. Майоран – 15
5. Мускатный орех – 5
6. Перец белый – 35
7. Шалфей – 15
8. Чабер – 5
9. Тимьян – 10

Вариант II
1. Ямайский перец – 5
2. Гвоздика – 5
3. Имбирь – 10
4. Мускатный цвет – 5
5. Мускатный орех – 5
6. Перец белый – 25
7. Шалфей – 15
8. Чабер – 15
9. Тимьян – 15

Вариант III
1. Ямайский перец – 5
2. Имбирь – 10
3. Майоран – 10
4. Мускатный орех – 5
5. Перец белый – 35

6. Шалфей – 15
7. Чабер – 10
8. Тимьян – 10

Вариант IV
1. Ямайский перец – 10
2. Гвоздика – 5
3. Имбирь – 10
4. Мускатный цвет – 5
5. Мускатный орех – 10
6. Перец белый – 30
7. Шалфей – 10
8. Чабер – 10
9. Тимьян – 10

Вариант V
1. Ямайский перец – 5
2. Имбирь – 5
3. Мускатный орех – 5
4. Перец белый – 50
5. Шалфей – 15
6. Чабер – 5
7. Тимьян – 15

Вариант VI
1. Ямайский перец – 5
2. Гвоздика – 5
3. Имбирь – 12
4. Мускатный орех – 10
5. Перец белый – 48
6. Шалфей – 6
7. Чабер – 8
8. Тимьян – 6

Смесь для сдабривания начинок из ливера, мяса для приготовления паштетов, домашних колбас и т.п.

Вариант I
1. Кардамон – 8
2. Сельдерей (семя) – 10
3. Имбирь – 10
4. Майоран – 20
5. Лук (порошок) – 2
6. Перец белый – 40
7. Шалфей – 10

Вариант II
1. Кардамон – 5
2. Сельдерей (семя) – 10
3. Имбирь – 12
4. Майоран – 20
5. Лук (порошок) – 3
6. Перец белый – 40
7. Шалфей – 10

Вариант III
1. Сельдерей (семя) – 5
2. Имбирь – 10
3. Майоран – 20
4. Лук (порошок) – 5
5. Душица – 5
6. Перец белый – 20
7. Перец чёрный – 25
8. Шалфей – 5
9. Чабер – 5

Смеси для овощных, мясных супов и супов с сыром

Во французской, бельгийской, датской, шведской и голландской кухнях широко используются готовые смеси пряных трав для заправки супов – в основном мясных и овощных. Эти смеси носят общее название «букетов гарни» и могут быть весьма разнообразными по составу, что даёт возможность значительно разнообразить одну и ту же основу супов, например, мясных, овощных, грибных.

(Состав дан в граммах.)

1. Майоран – 25
2. Мята – 5
3. Розмарин – 20
4. Шалфей – 15
5. Чабер – 15
6. Тимьян – 20

1. Сельдерей – 7
2. Майоран – 15

3. Петрушка – 28
4. Чабер – 15
5. Базилик – 7
6. Тимьян – 28

1. Майоран – 30
2. Розмарин – 25
3. Шалфей – 15
4. Тимьян – 30

Эти смеси составляют из порошка, и предназначены они обычно для длительного хранения, на зиму. Применяют их так: по одной чайной ложке смеси кладут на кастрюлю супа (в расчёте на 4 порции) непосредственно за 2-3 минуты до готовности, причём одновременно в суп вносят около 1 чайной ложки мелконакрошенного свежего чеснока, и супу после выключения огня дают постоять 3-4 минуты для «настаивания».

Однако более употребительны различные национальные составы «букетов гарни» из свежих или сухих целых (не молотых) пряностей, которые опускают в суп либо на ниточке, либо в специальном марлевом мешочке за 5 минут до готовности, а затем вынимают перед подачей супа на стол. Ниже даны различные составы «букетов гарни» (в расчёте на четыре порции):

Французский
1. Петрушка – 1 корешок и 1 лист
2. Лавровый лист – 4 шт.
3. Кервель – 2 листа
4. Чабер – 2 веточки
5. Укроп – 3 веточки
6. Чеснок – 4 зубчика
7. Перец чёрный – 5 горошин
8. Шафран – 1 тычинка

Немецкий (сухой)
1. Укроп – 2 части
2. Кориандр – 0,5 части
3. Петрушка – 2 части (корни и листья мелкорезаные)
4. Майоран – 1 часть
5. Чабер – 1 часть

Английский (сухой)
1. Петрушка – 2 части
2. Майоран – 2 части
3. Тимьян – 2 части

4. Базилик – 1 часть
5. Цедра лимонная – 1 часть
6. Фенхель – 0,5 части

Американский или флоридский (из свежих пряных трав)
1. Зелёный лук – 2 шт.
2. Петрушка – 2 веточки
3. Майоран – 1 веточка
4. Тимьян – 1 веточка
5. Розмарин – 1 побег
6. Красный перец – 2 стручка
7. Мускатный цвет – 1 листик
8. Чёрный перец – 4 зерна
9. Гвоздика – 3 шт. (бутона)

Смеси для отварной, тушёной рыбы и рыбных фаршей

Особое место среди пряных смесей занимают смеси для рыбы. Приведём рецепты смеси для рыбных супов, отварной и тушёной рыбы, для маринования или посола рыбы.

1. Лук репчатый (острых сортов) – 4 части
2. Петрушка – 1 часть
3. Укроп – 1 часть
4. Перец чёрный – 0,5 части
5. Кардамон – 0,5 части
6. Мускатный орех – 0,5 части
7. Анис – 0,5 части
8. Фенхель – 0,5 части

Смесь для маринования или пряного посола рыбы
I. Острее
1. Ямайский перец (горошком) – 8
2. Лавровый лист (ломаный) – 15
3. Кардамон (очищенный от капсулы) – 4
4. Красный перец (целыми стручками) – 15
5. Корица китайская (палочками, ломаная) – 4
6. Гвоздика (бутоны целиком) – 4
7. Имбирь (ломаный) – 4
8. Мускатный цвет (ломаный) – 15
9. Горчица (семенами) – 8

10. Перец чёрный (горошком) – 8
11. Перец белый (горошком) – 8

I. Душистее
1. Ямайский перец (горошком) – 12
2. Лавровый лист (ломаный) – 12
3. Кардамон (очищенный от капсулы) – 6
4. Красный перец (целыми стручками) – 10
5. Корица китайская (палочками, ломаная) – 12
6. Гвоздика (бутоны целиком) – 10
7. Имбирь (ломаный) – 6
8. Мускатный цвет (ломаный) – 10
9. Горчица (семенами) – 10

Смеси для маринадов (мясных, овощных, грибных)

Широкое распространение в странах Европы и Америки получили многие фирменные составы пряных смесей. Таковы составы смесей для солений и маринадов, для фаршей и начинок, для паштетов и студней.

Вариант I
1. Ямайский перец (горошком) – 15
2. Лавровый лист (ломаный) – 5
3. Кардамон (очищенный от капсулы) – 5
4. Корица китайская (ломаная) – 15
5. Красный перец (чилли, стручком) – 5
6. Кориандр (семена, целые) – 20
7. Гвоздика (бутонами) – 5
8. Имбирь (корень ломаный) – 5
9. Мускатный цвет (ломаный) – 5
10. Горчица (семенами) – 10
11. Перец чёрный (горошком) – 10

Вариант II
1. Ямайский перец (горошком) – 15
2. Лавровый лист (ломаный) – 5
3. Кардамон (очищенный от капсулы) – 5
4. Корица китайская (ломаная) – 15
5. Красный перец (чилли, стручком) – 5
6. Кориандр (семена, целые) – 20

7. Гвоздика (бутонами) – 5
8. Имбирь (корень ломаный) – 5
9. Горчица (семенами) – 15
10. Перец чёрный (горошком) – 10

Вариант III
1. Ямайский перец (горошком) – 18
2. Лавровый лист (ломаный) – 5
3. Корица китайская (ломаная) – 12
4. Красный перец (чилли, стручком) – 5
5. Кориандр (семена, целые) – 20
6. Гвоздика (бутонами) – 5
7. Имбирь (корень ломаный) – 5
8. Горчица (семенами) – 18
9. Перец чёрный (горошком) – 12

Вариант IV
1. Ямайский перец (горошком) – 20
2. Лавровый лист (ломаный) – 5
3. Корица китайская (ломаная) – 10
4. Красный перец (чилли, стручком) – 5
5. Кориандр (семена, целые) – 20
6. Гвоздика (бутонами) – 4
7. Имбирь (корень ломаный) – 4
8. Горчица (семенами) – 20
9. Перец чёрный (горошком) – 12

Вариант V
1. Ямайский перец (горошком) – 10
2. Лавровый лист (ломаный) – 5
3. Корица китайская (ломаная) – 10
4. Красный перец (чилли, стручком) – 5
5. Кориандр (семена, целые) – 20
6. Гвоздика (бутонами) – 5
7. Имбирь (корень ломаный) – 5
8. Горчица (семенами) – 20
9. Перец чёрный (горошком) – 20

Вариант VI
1. Ямайский перец (горошком) – 15
2. Лавровый лист (ломаный) – 5
3. Корица китайская (ломаная) – 5
4. Красный перец (чилли, стручком) – 5
5. Кориандр (семена, целые) – 20

6. Гвоздика (бутонами) – 5
7. Имбирь (корень ломаный) – 5
8. Горчица (семенами) – 20
9. Перец чёрный (горошком) – 20

Обычно к этому составу сухих пряностей добавляют свежий укроп – 6-8 стеблей зрелого растения (с зонтиком) на 100 граммов сухой пряной смеси, либо 2 ст. ложки семян укропа или тмина, или того и другого по 1 ст. ложке без горки).

Смеси для фаршей (мясных, свиных, колбасных) и начинок

Смеси из классических пряностей (зимние)

Вариант I

1. Ямайский перец – 15
2. Гвоздика – 5
3. Имбирь – 10
4. Мускатный цвет – 5
5. Мускатный орех – 15
6. Перец белый – 30
7. Красный перец (слабожгучий, паприка) – 5
8. Шалфей – 15

Вариант II

1. Ямайский перец – 10
2. Имбирь – 5
3. Мускатный цвет – 10
4. Мускатный орех – 5
5. Перец белый – 55
6. Красный перец (слабожгучий, паприка) – 5
7. Шалфей – 10

Вариант III

1. Ямайский перец – 10
2. Гвоздика – 5
3. Имбирь – 5
4. Мускатный цвет – 5
5. Мускатный орех – 10
6. Перец белый – 45
7. Красный перец (слабожгучий, паприка) – 5
8. Шалфей – 10
9. Соль – 5

Вариант IV
2. Гвоздика – 2
3. Имбирь – 15
4. Мускатный цвет – 5
5. Мускатный орех – 5
6. Перец белый – 58
8. Шалфей – 5
9. Соль – 10

Вариант V
1. Ямайский перец – 18
3. Имбирь – 5
5. Мускатный орех – 10
6. Перец белый – 50
7. Красный перец (слабожгучий, паприка) – 2
8. Шалфей – 5
9. Соль – 10

Смеси преимущественно из европейских пряностей (летние)
Вариант I
1. Тмин – 5
2. Укроп – 10
3. Майоран – 12
4. Чеснок – 3
5. Красный перец (слабожгучий, паприка) – 5
6. Перец белый – 40
7. Перец чёрный – 20
8. Куркума – 5

Вариант II
1. Тмин – 5
2. Укроп – 5
3. Майоран – 7
4. Чеснок – 3
5. Красный перец (слабожгучий, паприка) – 5
6. Перец белый – 25
7. Перец чёрный – 45
8. Куркума – 5

Вариант III
1. Тмин – 3
2. Укроп – 7
3. Майоран – 5

4. Чеснок – 5
5. Красный перец (слабожгучий, паприка) – 5
6. Перец чёрный – 70
7. Куркума – 5

Смесь для студня – суррибе (на 1 килограмм мяса)

1. Лавровый лист – 5 шт.
2. Укроп – 2 измельчённых зрелых стебля или 1,5 чайной ложки семян
3. Чеснок – 1/2 головки
4. Белый (или чёрный) перец – 6-8 зёрен раздавленных

Пряную смесь варят в солёно-сладком мясном бульоне, в процессе варки добавляют натуральный лимонный сок.

Смеси для отдельных блюд

Кроме вышеназванных смесей существует множество комбинаций, предназначенных для строго определенного блюда или рода пищи, например, только для гороховых, картофельных, рисовых, куриных блюд, отдельно для баранины, свинины, яиц и пр.

Такого рода смеси, заготовленные заранее или изготовленные на предприятиях пищевой промышленности, можно употреблять каждый раз в уже готовое блюдо или непосредственно вводить в него перед готовностью и тем самым значительно ускорять или сокращать сроки приготовления пищи.

Гороховая смесь (для гороховых, бобовых, фасолевых и чечевичных блюд и гарниров)

1. Чеснок – 1 головка
2. Чабер – 2 чайные ложки
3. Кориандр – 0,5 чайной ложки
4. Красный перец – 1 чайная ложка
5. Укроп – 3 чайные ложки
6. Мята – 1 чайная ложка
7. Лавровый порошок – на кончике ножа

Куриная смесь (для куриных бульонов, сдабривания отварной и тушёной курицы, цыплят, индейки)

1. Чабер – 4 чайные ложки
2. Базилик – 2 чайные ложки

3. Чеснок – 4 зубчика
4. Красный перец – 0,5 чайной ложки
5. Чёрный перец – 4 зерна
6. Майоран – 0,5 чайной ложки

Рисовая смесь (для несладких блюд)
1. Лук – 1 головка
2. Чеснок – 3 зубчика
3. Укроп – 2 чайные ложки
4. Чёрный перец – 4 зерна
5. Красный перец – 0,5 чайной ложки по вкусу

К этой смеси добавляют соль по вкусу

Рисовая смесь (для сладких блюд)
1. Корица – 2 чайные ложки
2. Бадьян – 1 чайная ложка
3. Мускатный орех – 0,25 чайной ложки
4. Гвоздика – 0,25 чайной ложки (только головки бутонов)
5. Куркума – 0,1 чайной ложки

К этой смеси добавляют сахар по вкусу.

Такие смеси заготавливают в указанных пропорциях, увеличенных в любое число раз, причём каждую пряность растирают в порошок и затем смешивают с остальными. Пользование полученным порошком смеси просто: берут потребное в каждом данном случае количество и вводят в соответствующее блюдо за 1 минуту до готовности или сразу в момент готовности, после чего дают постоять 2-3 минуты. Обычно на 3-4 порции достаточно 1 чайной ложки любой смеси. Лук и чеснок, употребляемые в свежем виде, обычно мелко крошат; при употреблении же порошка лука и чеснока 1 головку заменяют 1,5 чайной ложки.

Смеси для сладких блюд

Перейдём теперь к смесям, предназначенным для сладких блюд: кондитерских изделий, творожных паст, компотов, желе, киселей, пудингов и др. Эти смеси известны под собирательным названием «*сухие духи*», которые могут быть разных составов. «Сухие духи» издавна применялись в России при выпечке куличей, пряников, изготовлении сбитней, квасов, пасх, а в Западной Европе – при изготовлении кексов, муссов, печений.

1. Пряничные смеси (в чайных ложках)

Вариант I

1. Корица – 4
2. Бадьян – 2
3. Мускатный орех – 1
4. Мускатный цвет – 1/2
5. Померанцевая цедра – 1
6. Анис – 1/2
7. Имбирь – 1
8. Чёрный перец – 1/2
9. Ямайский перец – 1

Вариант II

1. Корица – 2
2. Бадьян – 3
3. Гвоздика (только верхняя часть бутона, без ножки) – 1/2
4. Мускатный орех – 1/2
5. Кардамон – 1/2
6. Лимонная цедра – 1
7. Анис – 2
8. Имбирь – 1

Вариант III

1. Корица – 2
2. Бадьян – 1/2
3. Гвоздика (только верхняя часть бутона, без ножки) – 1
4. Мускатный орех – 1
5. Мускатный цвет – 1
6. Лимонная цедра – 1
7. Имбирь – 1
8. Ямайский перец – 1/2

Вариант IV

1. Корица – 2
2. Бадьян – 1/2
3. Гвоздика (только верхняя часть бутона, без ножки) – 1/2
4. Мускатный цвет – 1/2
5. Кардамон – 3
6. Померанцевая цедра – 1/2
7. Имбирь – 1
8. Черный перец – 1/2

Вариант V

1. Корица – 3
2. Бадьян – 2
3. Мускатный орех – 1/2
4. Кардамон – 1/2
5. Лимонная цедра – 4
6. Апельсиновая цедра – 2
7. Анис – 1/2
8. Имбирь – 1/2

Вариант VI

1. Корица – 4
2. Бадьян – 2
3. Гвоздика (только верхняя часть бутона, без ножки) – 1/2
4. Мускатный орех – 1
5. Кардамон – 1/2
6. Лимонная цедра – 1/2
7. Апельсиновая цедра – 1/2
8. Анис – 1/2
9. Имбирь – 1
10. Чёрный перец – 1/2
11. Ямайский перец – 1/2

1-2 чайные ложки такой смеси добавляют к 0,5-1 килограмму пряничного теста.

2. Кондитерские смеси (английские, французские, немецкие)

Вариант I

1. Анис – 5
2. Ямайский перец – 10
3. Кардамон – 5
4. Тмин – 5
5. Корица цейлонская – 30
6. Гвоздика – 10
7. Имбирь – 5
8. Мускатный цвет – 10
9. Мускатный орех – 10
10. Сахар – 10

Вариант II

1. Анис – 5
2. Ямайский перец – 5
3. Кардамон – 5
4. Корица цейлонская – 30
5. Гвоздика – 15
6. Имбирь – 5

7. Мускатный цвет – 10
8. Мускатный орех – 15
9. Сахар – 5

Вариант III
1. Анис – 2
2. Ямайский перец – 15
3. Кардамон – 2
4. Тмин – 1
5. Корица цейлонская – 30
6. Гвоздика – 10
7. Имбирь – 5
8. Мускатный цвет – 10
9. Мускатный орех – 15
10. Сахар – 10

Вариант IV
1. Ямайский перец – 14
2. Тмин – 3
3. Корица цейлонская – 45
4. Гвоздика – 6
5. Имбирь – 4
6. Мускатный цвет – 10
7. Мускатный орех – 8
8. Сахар – 10

Вариант V
1. Ямайский перец – 14
2. Корица цейлонская – 50
3. Гвоздика – 6
4. Имбирь – 4
5. Мускатный цвет – 10
6. Мускатный орех – 8
7. Сахар – 8

Вариант VI
1. Ямайский перец – 20
2. Корица цейлонская – 50
3. Гвоздика – 10
4. Имбирь – 10
5. Сахар – 10

Вариант VII
1. Ямайский перец – 25

2. Корица цейлонская – 25
3. Гвоздика – 20
4. Кориандр – 20
5. Имбирь – 5
6. Мускатный орех – 5

Вариант VIII
1. Ямайский перец – 15
2. Корица цейлонская – 40
3. Гвоздика – 4
4. Имбирь – 6
5. Мускатный цвет – 5
6. Мускатный орех – 10
7. Сахар – 20

Вариант IX
1. Ямайский перец – 20
2. Корица цейлонская – 20
3. Гвоздика – 20
4. Кориандр – 5
5. Имбирь – 5
6. Мускатный орех – 20
7. Сахар – 10

Большинство кондитерских смесей может быть использовано не только в тесто, но и в творожные пасты. При этом рекомендуется заменять в них перец на мяту, мелиссу или цедру.

В противоположность европейским кондитерским изделиям восточные сладости изготавливают без применения сложных пряных смесей; в них чаще всего применяют одну, максимум две пряности, причём излюбленную в Европе ваниль на Востоке вовсе не применяют.

Нет возможности перечислить все виды смесей пряностей, да в этом и нет необходимости. Зная основные наиболее распространённые смеси и понимая принципы их составления, можно видоизменять основные смеси, приспосабливая их как к своим индивидуальным вкусам, так и к имеющимся в наличии продуктам, к отдельным блюдам. Следует лишь помнить, что смеси, как и отдельные пряности, вовсе не обязательно употреблять только с тем или иным традиционным блюдом – они могут сочетаться с любым или *почти* с любым пищевым продуктом (исключением является, например, гречневая каша, которая не выносит никакого сдабривания пряностями, кроме лука). Смеси пряностей значительно упрощают и ускоряют

приготовление различных блюд и, главное, дают возможность широко разнообразить ежедневную пищу.

Экстракты, концентраты и искусственные заменители пряностей

Пряности издавна считались одним из самых удобных и портативных торговых грузов. При малом объёме и незначительном весе они содержат значительные количества доз, обладающих к тому же высокой ценностью на единицу веса. Вот почему вопрос об изготовлении из пряностей концентратов и экстрактов с целью ещё большего сокращения их веса и объёма вплоть до начала XX века не вставал, поскольку это не вызывалось экономической необходимостью. Зато были сделаны попытки создать такие экстракты пряностей, которые имели бы наиболее приятные или совершенно непохожие на отдельно взятые пряности «букеты», обладали бы своим неповторимым характерным ароматом. Таковы «руанский экстракт» французской кухни, «дрезденский экстракт» немецкой кухни и различные «пряные соли», употребляемые в английской и американской кухнях. Все они по существу представляют собой пряные смеси, только в более концентрированном и, главное, в жидком виде, когда достаточно одной-двух капель для целого котла.

Появление в дальнейшем экстрактов и концентратов было продиктовано не стремлением облегчить вес пряностей при транспортировке, а стремлением облегчить применение сравнительно больших масс пряностей в условиях общественного питания. Дело в том, что ряд пряностей, хотя и незначительных по весу, оказалось неудобным применять в общественном питании вследствие их объёма, увеличивающегося при приготовлении пищи на большое число людей. Так, например, если для приготовления супа на 3-4 порции достаточно 4-5 листиков лаврового листа на кастрюлю, то при приготовлении борща на фабричную смену выдерживание подобной нормы создает проблему, ибо 800-1000 листиков в одном котле превращаются в целое «дерево», которое занимает место (лавровый лист не уваривается, а, наоборот, немного разбухает), но непосредственно не используется в пищу. В результате на первых порах из общественного питания было «вытеснено» большинство таких пряностей, которые постоянно употреблялись в домашней кухне «для запаха»: лавровый лист, укроп, кервель,

сельдерей и др. Однако необходимость применения этих пряностей заставила ученых и промышленников создать их экстракты или концентраты: лавровый порошок, укропное масло, сельдерейную соль и т.п., позволяющие производить замену, скажем, 1000 листиков лавра или 1000 пучков укропа всего столовой ложкой порошка или масла.

В настоящее время наша пищевая промышленность выпускает *лавровый порошок* (экстракт натурального эфирного масла лавра), *укропное масло* (концентрат эфирных масел укропа), *укропный раствор* (экстракт на спиртовой основе, в несколько раз менее концентрированный, чем укропное масло), а также *анисовое, тминное, горчичное, кориандровое и гвоздичное масла*, применяемые в пищевой, консервной и ликёро-водочной промышленности. Для нужд кондитерской промышленности выпускается *коричный экстракт*, являющийся не натуральным, а синтетическим продуктом, о котором мы скажем ниже. В 1970 году впервые в нашей стране получен натуральный экстракт шафрана (из всего растения шафрана) – это в 4-5 раз увеличивает выход пряности. Следует отметить, что натуральные экстракты пряностей можно применять и в домашних условиях, но в крайне малых дозах. При этом их можно употреблять лишь в уже готовые блюда, непосредственно перед подачей на стол. Закладывать экстракты пряностей в процессе приготовления пищи или в конце приготовления в ещё кипящее блюдо нельзя, потому что они немедленно подвергаются разложению и при этом серьёзно портят вкус блюда. Целесообразнее всего использовать экстракты пряностей для сдабривания холодных блюд (салаты, рыбные закуски), исключающих нагрев, однако применять их надо сильно разведёнными. Почти всегда к соответствующему экстракту приложены указания или инструкции о том, как его следует разводить, какова кратность его концентрации.

Эти указания следует внимательно читать и тщательно исполнять, ибо применение экстрактов пряностей на глазок приводит к порче блюда, независимо от того, где готовят его – в домашнем или общественном питании.

Как известно, пряные овощи и пряная зелень употребляются обычно в свежем виде. Этим объясняется сезонность их применения (лето, осень), а также большие затраты времени на их обработку. Например, лук, чеснок, петрушку, сельдерей, кервель, фенхель, хрен надо не только тщательно промыть, очистить от кожи, шкурки, шелухи, повреждённых и недоброкачественных частей, но и не менее тщательно и чаще всего особым способом нарезать (мелко-намелко, тонкой соломкой, натереть), что требует и навыка, и специального, хотя

и нехитрого, кухонного инвентаря (острые разделочные и нарезные ножи, хорошие доски), и времени. Немалое значение имеет и тот факт, что после работы, скажем, с луком и чесноком надо тратить время на мытьё рук и кухонных принадлежностей. Часто это мешает одновременному приготовлению на той же кухне других блюд, особенно сладких, кондитерских, чая. Наличие же чесночного, лукового, сельдерейного порошка – концентрата, который можно хранить в герметически закрытой посуде, позволяет использовать лук, чеснок и другие пряные овощи мгновенно, в нужный момент и в любых пропорциях и количествах, и при этом устраняются все вышеуказанные неудобства. К сожалению, производство таких концентратов пряностей налажено у нас в сравнительно ограниченных масштабах и главным образом для нужд пищевой промышленности. В большинстве индустриальных стран такие концентраты нашли широкое применение. Приготовление их несложно и вполне может быть осуществлено в домашних условиях. Их главный компонент – высушенная и растёртая в пудру *пряность* (*лук, чеснок, сельдерей, укроп, фенхель, майоран* и др.), *к которой прибавлена в разных пропорциях хорошо просушенная и также пудрообразная поваренная соль*.

Пряные концентраты и пряные соли применяются, как правило, в уже готовые блюда аналогично экстрактам. Особенно удобны они для приготовления соусов, масел, подливок. Например, смешав чайную ложку лукового, чесночного или укропного порошка вместе или порознь со сметаной, растительным маслом или томатным соком, можно в течение 2-3 секунд приготовить отличный соус для салатов или других блюд. Кроме того, пряные соли и пряные концентраты дают возможность употреблять пряности с бутербродами. Чайная ложка порошка лука, чеснока, петрушки, сельдерея, базилика или других пряностей, смешанная с двумя столовыми ложками сливочного масла, даёт соответственно луковое, чесночное, базиликовое масло, придающее бутербродам различное вкусовое «звучание».

Концентраты и пряные соли можно создать из всех пряных овощей и зелени. Роль их заключается в том, чтобы облегчить употребление пряностей, сэкономить время на приготовление пищи, расширить сферу использования пряных овощей и трав, облегчить расчёт их доз, которые в чистом виде столь малы, что при употреблении их в домашних условиях на небольшое количество порций возможны ошибки.

Относительно высокая стоимость *тропических натуральных пряностей* и отсутствие доступа к ним у ряда стран вызвали в

конце XIX века попытки создать искусственные заменители наиболее экзотических и наиболее употребительных пряностей. Первой такой пряностью была *ваниль*, широко используемая в кондитерской и ликёро-водочной промышленности. Попытки создать *заменитель ванили – ванилин* – были предприняты последовательно в Англии (Гобли, 1858 год), Германии (Тиманн и Хэрманн, 1874 и 1876 годы) и во Франции (Де Леэр, 1891 год). Однако вначале производство ванилина оказалось менее рентабельным, чем получение натуральной ванили. Лишь к началу XX века изготовление ванилина из гвоздичного масла (евгенола) и из сафлорсодержащих масел других растений было налажено настолько, что цены на натуральную ваниль упали почти в девять раз. Однако наступление ванилина на ваниль длилось недолго: обнаружились многие слабые качества ванилина, и в ряде стран были созданы объединения потребителей, противодействующие распространению ванилина («Лига защиты ванили» во Франции, объединившая 6 миллионов человек). Цены на натуральную ваниль вновь поднялись, а на ванилин ещё более снизились, когда в 30-х годах нашего века было налажено производство ванилина не из дорогостоящего и дефицитного пряного сырья (гвоздичное масло), а из сафлора камфарного лавра и даже из лигнина древесины молодой сосны, причём одновременно с получением из того же сырья лекарства папаверина.

Этот синтетический *сосновый* ванилин в наши дни наиболее часто заменяет ваниль. В связи с его распространённостью и дешевизной вопрос о растительных заменителях ванили, к сожалению, не изучается, хотя на территории нашей страны, например, распространена так называемая Орхидея Евразии (Орхис фуска), листья которой в сушёном виде обладают запахом ванили.

Ванилин ныне поступает в продажу либо в виде чистого ванилина-порошка, либо в смеси с сахарной пудрой в различных пропорциях под названием *ванильный сахар*. В последнем случае концентрация его очень слабая, и это надо учитывать при использовании в кондитерские изделия. Как правило, ванилин в смеси с сахаром довольно нестоек и быстро прогоркает или выдыхается при превышении сроков хранения или при малейшем нарушении условий хранения на базе, в магазине или дома. Вот почему употребление порошка ванилина предпочтительнее ванильного сахара. Ванилин обладает жгучим, горьким вкусом и более резким и сильным запахом, чем натуральная ваниль. Однако этот запах слишком прямолинеен, лишён ванильной тонкости. Поэтому применять ванилин надо осторожно, соблюдая

известные правила, учитывая его физико-химические свойства. Дело в том, что вводить ванилин в изделие или блюдо непосредственно в чистом виде, в порошке, *нельзя*. Его надо предварительно развести, разбавить. Но он плохо растворяется в холодной воде, осаждаясь, как правило, на дне сосуда. В горячей же воде он быстро испаряется и даёт горечь. Лучше всего разводить его в спирте (или водке) – получается *ванильный сироп*, которым хорошо пропитывать уже готовые кондитерские изделия, можно добавлять его и в тесто.

Приготовление ванильного сиропа: 1/2 пакетика ванилина (стандартного) разводят в 10 граммах спирта или 25 граммах водки. Затем 200 граммов сахара разводят в 1/2 стакана воды и доводят до кипения, превращая в сироп. Когда сироп остынет, к нему добавляют спиртовой раствор ванилина. Этот сироп и употребляют по мере надобности.

Другие искусственные пряности распространены не столь широко, как заменитель ванили. В пищевой промышленности употребляют синтетический *коричный экстракт* (жидкий) разной крепости, состоящий из 96% альдегида с запахом корицы и 4% евгенола. В пищевой промышленности некоторых стран применяют также порошкообразные заменители корицы, гвоздики, мускатного ореха и шафрана. Все они обычно состоят из совершенно безвредного для здоровья растительного наполнителя нейтрального запаха и вкуса (например, соломенная мука) и искусственной, синтетической эссенции, имеющей запах той или иной пряности.

Наука употребления пряностей

Известно, что правильно посолить – уже своего рода уменье, данное далеко не каждому. Для этого требуется и аккуратность, и интуиция, и чувство меры, и хорошее обоняние и осязание. Тем более необходимы все эти качества во время приготовления пищи с пряностями. Здесь необходимо совершенно особое уменье, помноженное на знания и способности кулинара.

Как часто встречаешь людей, сетующих на то, что не из чего готовить, что продукты все одни и те же, что нет каких-то «новых» продуктов. Конечно, в сущности ведь продукты не столь уж и разнообразны: едва ли наберётся с десяток разновидностей (групп) – мясо, рыба, овощи, грибы, фрукты, жиры и масла, молочные продукты, крупы и мука. Правда, можно варьировать – варить и жарить, солить, делать сладкими или кислыми, но всё это способно дать нам дополнительно десятка три-четыре вариантов. А ведь блюд – тысячи и десятки тысяч! И притом мы имеем в виду не те блюда, которые отличаются одно от другого лишь по названию, как это, к сожалению, нередко бывает в плохих кулинарных книгах, а блюда, разнящиеся между собой по консистенции, вкусу и аромату

Дело, следовательно, не в разнообразии продуктов, а в том, чтобы уметь приготовить из одних и тех же продуктов разные по вкусу и аромату блюда. Из самых что ни на есть простейших продуктов – будь то картофель или капуста, рис или рыба – хороший повар может приготовить не просто хорошее, а очень вкусное и *новое* блюдо. И сделать это часто помогают ему пряности, при условии, что он с ними на «ты». Это значит, что надо иметь или выработать у себя тонкий и хорошо развитый вкус, без которого даже самое скрупулёзное соблюдение рецептур и правил технологии не позволит приготовить вкусное блюдо. Дело решает, как выражаются повара, «доведение блюда до вкуса», что достигается добавлением в него самых незначительных количеств соли, приправ и, главное, – пряностей.

Научить поварскому искусству каждого, конечно, нельзя. Но преподать какие-то основные приёмы и правила употребления пряностей можно, да и необходимо.

Не лишне ещё раз подчеркнуть, что самым характерным для применения пряностей служит невиданное *разнообразие приёмов*. Можно, конечно, и просто, не мудрствуя лукаво, поперчить перцем или намазать горчицей, или, наконец, посыпать чесноком то или иное блюдо, но можно воспользоваться пряностями и иначе, более тонко, в том числе и вовсе не вводя их

непосредственно в блюдо. Например, во Франции домашней птице за неделю до забоя добавляют в корм различные пряности – красный перец, чеснок, корицу, имбирь, чабер, отчего её мясо приобретает своеобразный утончённый вкус.

Таким образом, пряности в отличие от других компонентов блюда могут быть внесены в него на самых различных стадиях, начиная с того момента, когда продукт ещё не попал на разделочную доску, и кончая моментом, когда он уже снят с плиты и подаётся к столу. Уже один этот факт должен дать представление о том, сколь многообразны формы применения пряностей, сколь неожиданные результаты способны они дать на кухне.

Но прежде всего следует знать, для какой цели употребляются пряности, какое действие они оказывают на остальные продукты и на вкус блюда в целом.

Цели применения

Пряности могут быть использованы с различными целями:

1. *Для исправления* неприятного или специфического естественного запаха первоначальных продуктов или уже готового блюда.

2. *Для усиления внешней привлекательност* блюда приданием ему соответствующего цвета, запаха или того и другого вместе.

3. *Для придания блюду* совершенно *нового* аромата, не свойственного первоначальному продукту, а характерного для той или иной пряности или их смеси.

4. *Для придания* блюду особого вкуса.

5. *Для повышения* сохранности продуктов или готового блюда, для консервирования его, предотвращения скорой порчи.

В процессе приготовления того или иного блюда эти цели могут быть поставлены и выполнены и порознь и комплексно, в зависимости от конкретной задачи. Понятно, что и действие пряностей на пищу всегда будет находиться в зависимости от того, какие цели мы перед собой поставили. Иными словами, воздействие пряностей поддаётся нашему строгому контролю, а вовсе не является случайным.

Действие пряностей

Итак, пряности могут облагораживать пищу как цветом, так и ароматом. Цветом они могут воздействовать двояко: во-первых, окрашивать продукты в маскирующие тона – под мясо, под зелень, придать вид поджаренности, золотистости на самом деле вовсе не поджаренному продукту, вызывая у нас тем самым соответствующие ассоциации. В первом случае чаще всего применяются куркума, шафран, свежая яркая зелень укропа, кервеля, фенхеля, сельдерея, кинзы, базилика и других пряных трав. Во-втором – красный перец корица, бадьян, имбирь и опять-таки свежая зелень пряных трав. Но следует помнить, что выбор окраски зависит не только от красителя, но и от того, какой продукт подлежит окраске. Яркий краситель даст нужный эффект лишь в том случае, если естественная поверхность продукта идеально бела, как это чаще всего бывает у риса и свежей рыбы. Во всех других случаях целесообразнее использовать маскирующую окраску, способную скрыть непривлекательный серый или другой неопределённый цвет продукта.

Но в основном пряности облагораживают пищу ароматом и следующим образом воздействуют на продукт:

1. Отбивают первоначальный запах сырого продукта или нейтрализуют его.

> С этой целью применяют следующие приёмы: если мясо или рыба имеют посторонний запах, их хорошо промывают в холодной воде до того, как сдабривать пряностями, а заветренные части обязательно срезают. Кроме того, мясо можно предварительно положить в воду, сдобренную мятой, чесноком, луком, подержать в ней от 30 минут до 2 часов, а затем разделывать и готовить с другими пряностями. Запах рыбы «исправлять» труднее. Если она не испорчена, а лишь имеет посторонний запах (нефти, тины), то её можно натереть хорошенько хреном или луком, а также чёрным перцем и укропом, дать полежать около 20 минут, а затем вновь обмыть и готовить, причём в процессе приготовления опять употребить пряности в зависимости от рецепта и вида блюда.

2. Дополняют пищу новым ароматом.
3. Оттеняют естественный аромат продукта, заставляя его контрастировать с собой.
4. Резко усиливают аромат блюда, привлекая к нему особое внимание.
5. Придают блюду какой-либо новый, необычный аромат и

остроту, характерные не столько для основного продукта, сколько для пряности.

6. Иногда перебивают прежний аромат, даже если он не был неприятным.

> Для этого необходимо вначале нейтрализовать, отбить старый аромат, а затем придать новый запах с помощью других пряностей. Здесь требуется умелое обращение с пряностями, попеременное применение разнообразных смесей.

7. Облагораживают продукт, влияя на его структуру и состав. Не только содействуют лучшей сохранности и поддержанию свежести пищи, но и *улучшают консистенцию* ряда продуктов, особенно мяса и рыбы.

> Это воздействие пряностей, к сожалению, мало знакомо даже весьма опытным кулинарам. Л между тем пряности смягчают мясо, придают упругость слабым, дряблым, мало упитанным мышцам, делают их усвояемыми. Они препятствуют быстрому развариванию рыбы и одновременно содействуют сокращению сроков кипения и варки. Всё это позволяет лучше сохранять витамины и другие полезные вещества в пище, приготовляемой с пряностями.

Правда, пряности способны не только положительно, но и отрицательно воздействовать на пищу при нарушении правил обращения с ними.

Отрицательные свойства пряностей

Пряности способны придать блюду горечь при несоблюдении количественной меры и особенно при перегреве, даже когда количественная мера соблюдена правильно. Они способны сделать блюдо излишне жгучим и горьким также при неумелом сочетании их с веществами, усиливающими экстрактивность, и в первую очередь при повышении доли соли или уксуса в блюде.

Исправить прогорклое от пряностей блюдо практически невозможно. Избавиться же от повышенной жгучести можно, но лишь когда эта жгучесть достигает сравнительно умеренной

степени. При этом в блюдо добавляют либо дополнительную жидкость (вода, бульон, фруктовые соки), либо пасту (яблочная, томатная, сливовое пюре), либо нейтральные продукты-поглотители (рис, картофель, лапша, вермишель).

Знание действия и свойств пряностей, конечно, помогает кулинару формировать вкус и аромат блюда. Но этого ещё не достаточно. Вкус блюда с пряностями зависит и от ряда других условий.

Чистота, аккуратность, тщательность

Только сухими руками, сухим инструментом, на сухом месте и в сухом помещении можно работать с пряностями. Чад, пар, запах невынесенного мусорного ведра – всё это способно свести на нет все усилия хозяйки.

Свежие пряные овощи и травы лучше всего разделывать на фарфоровых или керамических досках, а не на деревянных, которые впитывают драгоценные соки и ароматы пряностей и долго продолжают удерживать их, что мешает разделке на той же доске других продуктов.

Только свежий, хорошо отмытый от других запахов и примесей продукт можно сдабривать пряностями и при этом получить тонкий и приятный аромат. Только при наличии свежего и чистого от запаха продукта пряности способны «заиграть».

Итак, чистота, аккуратность, тщательность. Последняя заключается, в частности, в том, чтобы уметь мелко и быстро шинковать свежие пряные овощи и травы.

Ловкость, сноровка, «лёгкая рука»

Эти качества чаще всего бывают врождёнными. Но их можно и приобрести тренировкой и… знаниями. Работая с пряностями, надо хорошо ориентироваться в их ассортименте, хранить их на специальной полке, лучше всего в банках с яркими цветными этикетками.

У опытного кулинара движения бывают лёгкими, точными и безошибочными. Глаз намётан так, что сразу угадывает нужную

меру.

Знание меры, количества, норм

Главное – не переперчить! Это значит, что вы должны придать блюду только необходимое, достаточное количество аромата так, чтобы пряность и присутствовала в блюде и одновременно не забивала естественный вкус продукта, а лишь оттеняла или усиливала его. Если же в блюдо введено несколько пряностей, то их сочетание должно быть столь тонко и неуловимо, чтобы только вы могли бы перечислить, какие пряности употребили. Следовательно, искусство состоит в том, чтобы пряности в целом не выдавались в блюде и ни одна из них не выдавалась в их смеси. При употреблении соли нам во многом помогает знание количества: на такую-то кастрюлю – одна чайная ложка, на килограмм такого-то продукта – столько-то. Эти количества более или менее неизменны. С пряностями дело обстоит гораздо сложнее. Их количество резко меняется не только в связи с объёмом или весом продукта, но и в зависимости от его способности поглощать и нейтрализовать пряности, от его естественного или постороннего запаха, от консистенции продукта, от способа тепловой обработки и вида блюда и, наконец, от температуры блюда и даже помещения.

Так, на килограмм рыбы пряностей идёт больше, чем на килограмм овощей и мяса; при варке пряностей требуется меньшая закладка их, чем при жарении тех же продуктов; в холодные блюда пряностей идёт больше, чем в горячие.

Однако, сделав из всего этого вывод, читатель не должен бросаться в другую крайность – закладывать слишком мало пряностей или вообще отказываться от их употребления. Надо помнить, что пряность пряности рознь. Невозможно установить какие-то пределы употребления тех или иных пряностей. Некоторые из них, например, лук, чеснок, петрушку, укроп, можно применять часто в относительно больших количествах по сравнению с другими пряностями. И в то же время каждая из них имеет свой «потолок», свой предел, за которым неизбежно следует ухудшение вкуса. Это свойство одинаково как для относительно безобидного лука, так и для чрезвычайно коварного шафрана. Если пряные овощи можно употреблять граммами и даже десятками граммов (но не более!), то уже пряные травы (особенно в сухом виде) употребляются десятыми долями грамма,

а классические пряности, как правило, сотыми долями грамма. Так, 100 граммов чёрного *молотого* перца обычно хватает одному человеку на целых 5-6 лет, что составляет в среднем всего 1,5 грамма в месяц или примерно 0,05 грамма в день. Всё это при условии ежедневного систематического употребления, что, как известно, бывает редко. Что же касается пряных трав, то 100 граммов даже самых употребительных из них хватит для семьи из 4 человек на 2-3 года при условии, что таких трав несколько.

Конечно, измерять ежедневные порции в сотых долях грамма невозможно, поэтому нормы пряностей, выраженные в весовых единицах, применяются только в общественном питании. В домашней кухне применяется другой счет и иная терминология. Здесь счёт идет на горошины (зёрна), листики, веточки, бутоны, зубчики – для целых пряностей или на доли чайной ложки и «на кончике ножа» – для молотых пряностей. Этот счёт не так уж субъективен, как это может показаться. Например, один грамм веса соответствует порознь 1/2 мускатного ореха, 5 капсулам кардамона, 15 бутонам гвоздики, 17 горошинам ямайского перца, 28 зёрнам чёрного перца, 8-9 средним листикам лаврового листа и 125 зёрнам кориандра. Вес чайной ложки (с верхом) молотых сухих пряных трав колеблется от 2 до 3 граммов.

Приведённые при описании отдельных пряностей нормы их употребления на объём и вес продуктов следует рассматривать как ориентировочные, а отнюдь не обязательные, так как эти нормы можно варьировать в ту или другую сторону в каждой конкретной ситуации.

Форма и время внесения пряностей. Температурный режим

Нормы и количества применяемых пряностей тесно связаны с формой применения. Грамм перца горошком и грамм молотого перца вовсе не одинаковы. Они обладают разной силой. Чем мельче раздроблены пряности, тем быстрее и полнее они экстрагируются, и оттого молотых пряностей всегда идёт в блюдо меньше, чем целых. В вышеприведённом примере с нормой перца на 5 лет мы не случайно говорили о *молотом* перце. Расход перца горошком будет почти втрое большим. Целые пряности дают более слабый, но зато более нежный, менее резкий аромат и совсем не жгучий вкус. Ими труднее испортить блюдо, их почти невозможно «переложить», так как это не сыпучий материал, а определённое число единиц – зёрна, листики, бутоны, палочки

(если речь идёт о классических пряностях), букеты, «венички», «корешки» (если речь идёт о пряных травах). Целые пряности можно заранее или вовремя вынуть из блюда, если при предварительной пробе обнаруживаются хотя бы малейшие признаки горечи. Вот почему целые пряности предпочтительнее употреблять там, где это возможно, в супы, компоты и другие жидкие среды, в том числе в рассолы и маринады, а также в случаях длительного нагревания блюда, при использовании высоких температур или при введении в блюдо таких продуктов, которые повышают экстрактивность пряностей (вино, уксус и др.). При отсутствии целых пряностей для мягкого, нежного сдабривания блюда можно употреблять молотые пряности, завёрнутые в узкие полотняные мешочки, опускаемые на нитках в блюдо на необходимое время.

Промежуточными между целыми и молотыми пряностями являются ломаные, дроблёные, резаные и давленые. Они применяются в тех случаях, когда надо получить полную вытяжку экстрактивных веществ из пряностей без повышения температуры и в течение длительного времени или получить среднюю остроту аромата и вкуса при незначительном повышении температуры. Например, в соления, квашения и маринады некоторые пряности, преимущественно пряные овощи и травы, кладут в резаном (укроп), ломаном (лавровый лист), дроблёном (красный перец) и давленом (тмин, анис, чеснок) виде, точно так же, как в суп, при желании получить его среднеострым, кладут давленый чёрный перец.

Молотые пряности существуют в двух видах: в виде порошков и пудры. Наиболее часто применяются порошки или собственно молотые пряности (с сечением крупинок размером от манной крупы до мелкой соли), идущие во все вторые горячие блюда и закладываемые за несколько минут до готовности (в салаты, а также в фарши и кондитерские изделия). Пудры применяются сравнительно редко и только в уже полностью готовое блюдо или кондитерское изделие: для бутербродов, в соусы и масляные кремы, для посыпки поверхности кондитерских изделий.

Таким образом, форма закладки пряности тесно связана со временем закладки и температурой блюда. Чем крупнее пряность, тем на более длительное время её можно закладывать в пищу, чем более она измельчена, тем меньшее время она может пребывать в блюде, тем меньше на неё должно быть воздействие температур. Так, венички сухих трав, мешочки молотых пряностей и букеты свежих трав можно выдерживать в холодных и чуть тёплых соусах в течение целого часа, а в кипящие супы их надо опускать лишь на несколько минут. Горошки, зёрна и

стручки разных перцев могут лежать в солениях и квашениях месяцами, а их порошки следует засыпать в горячее блюдо лишь за 1-2 минуты до готовности.

Свежие пряные травы и овощи, если они мелко нашинкованы, столь же чувствительны к повышению температуры, как молотые пряности. В некоторых случаях они даже более чувствительны и ещё более экстрагируются, чем сухие молотые. Таковы чеснок, укроп, сельдерей, базилик, чабер, кервель. Поэтому их следует закладывать в горячее блюдо даже не за 2 минуты до готовности, а лучше всего в момент готовности, когда блюдо снято с огня и уже не кипит. В таком горячем, но не кипящем блюде эти пряности лучше могут настояться в течение 2-3 минут и эластично отдать пище свой аромат.

Температура, нагрев служат, между прочим, также одной из мер дозировки пряностей. Малейшее завышение дозы даже при наличии нормального нагрева немедленно выявится, скажется, так как приведёт к появлению горечи. Поэтому в холодном блюде пряностями гораздо легче злоупотребить, чем в горячем. Дозируя количества пряностей, надо помнить и о необходимости «дозировать» температуру. Например, вторичный нагрев пищи с нормальным количеством пряностей способен привести к известной порче вкуса блюда. Вот почему блюда с пряностями не рекомендуется оставлять и разогревать вторично. Но даже и без повторного нагрева пряности в оставленном надолго блюде могут иногда видоизменить его первоначальный вкус и аромат. Поэтому блюда с пряностями лучше всего съедать свежеприготовленными.

Кроме различий в тепловой обработке и температуре нагрева блюда немалое влияние на развитие аромата и вкуса пищи с пряностями оказывает ещё и среда, в которой пряности применяются в процессе приготовления – будь то жидкости или твёрдые среды (тесто, пюре и т.п.).

Среды

В разных средах пряности ведут себя по-разному. С наибольшей интенсивностью они экстрагируются в спиртах и кислотах. Однако их характер при этом, как правило, меняется. Они делаются более резкими, жгучими, горьковатыми, их лучшие черты – аромат и нежность вкуса – отходят на задний план. Поэтому лучше всего избегать взаимодействия пряностей с этими средами или, по крайней мере, сводить его до минимума. Во всех

случаях при взаимодействии пряностей с уксусом дозу их нужно значительно снижать. То же самое относится и к спиртам, где пряности экстрагируются, хотя и мягче.

Что касается воды, то пряности растворяются в ней уже слабее, причём эта растворимость возрастает прямо пропорционально повышению температуры воды, которую следует признать нормальной средой для пряностей. Норму закладки пряностей в воду всегда следует ставить в зависимость от температуры её и длительности экспозиции.

При взаимодействии пряностей с жирами и растительными маслами действуют уже иные законы. При слабом и умеренном нагреве жиров, при сильном постепенном нагреве, но при отсутствии кипения пряности, хотя и не особенно интенсивно, но «охотно» отдают жирам лучшие, наиболее тонкие части своего аромата. Поэтому с жирами и маслами дозу пряностей не страшно немного увеличить. Однако при высоких температурах жиров и масел, особенно при их кипении, пряности могут либо очень быстро улетучиваться, либо совершенно выгорать без остатка. Так что в этом случае даже при закладке довольно больших порций их аромат останется для нас почти незаметным.

Это относится ко всем видам пряностей, включая и пряные овощи. Поэтому пассеровать пряные овощи – лук, петрушку, пастернак, корень фенхеля – в жирах и маслах надо крайне осторожно, только до появления золотистого оттенка, нисколько не пережаривая. Для этого лучше всего пассеровать не на сковороде, а в кастрюльке с овальным дном или в сотейнике, на слабом огне, но в предварительно хорошо прогретом (так называемом перекалённом) масле или жире.

Поскольку основным началом, благодаря которому пряности обладают ароматом, служат различные эфирные масла и другие летучие соединения, искусство употребления пряностей во многом сводится к тому, чтобы удерживать максимальное количество эфирных масел в приготовляемой пище. Это задача не из лёгких, ибо в силу повышенной летучести эфирные масла стремятся вырваться при нагревании из заключающей их оболочки. С другой стороны, аромат пряностей может проявиться в полную силу лишь тогда, когда пряности в той или иной степени бывают нагреты. Следовательно, задача кулинара состоит в том, чтобы сбалансировать эти противоречия – дать ароматам возможность вырваться из оболочки и не дать им в то же время улетучиться из блюда, вовремя задержать, зафиксировать их. Найти эту подлинно «золотую середину» могут, разумеется, настоящие мастера своего дела. Для этого мало держать крышки плотно закрытыми. Тут нужны иные приёмы. К ним относится и

маневрирование температурой блюда и средами, смена способов тепловой обработки одного и того же блюда. Применяются, наконец, и особые приёмы введения пряностей в пищу.

Основы-эмульсии

Пряности могут и без всякой среды вводиться в контакт непосредственно с продуктом как в холодных, так и в горячих блюдах. Например, уже готовым сырам можно придавать тмин, шалфей, розмарин; блюда иа мяса, приготовленные на углях, сдабривать красным и чёрным перцем, луком, чесноком, кинзой. Но всё же чаще пряности вводят в пищу и в среды при помощи основ-эмульсий, главная задача которых заключается в том, чтобы закрепить, задержать, зафиксировать аромат пряностей в блюде. Основы-эмульсии обладают обычно высокой адсорбирующей и обволакивающей способностью: они вбирают в себя аромат и «крепят» его на том или ином пищевом продукте.

Основы-эмульсии выступают одновременно и как носители пряностей, и как контрольно-усиливающие сопроводители, при помощи которых пряности не только вступают в более тесный контакт с продуктом, но и отчасти повышают свою экстрактивность благодаря присутствию в них элементов кислой среды.

Самыми распространёнными носителями для пряностей являются различные *соусы* с яичной, мучной, масляной, молочной основой или *приправы* растительного происхождения с кислой и кисло-сладкой основой (яблочное, сливовое, айвовое, томатное пюре; лимонный, апельсиновый, гранатовый соки). *В соусах пряности главным образом фиксируются, в приправах же их аромат ещё более усиливается.* Поэтому выбор соуса или приправы зависит от того, какую пряно-ароматическую гамму мы хотим создать в том или ином блюде.

Добавлением сахара и соли основам можно придать либо солёную, либо сладкую вкусовую окраску, а также кисло-сладкую и кисло-солёную. Нередко изменение вкусовой окраски основы резко меняет назначение одних и тех же пряностей. Так, одинаковое сочетание мускатного ореха, кардамона, чёрного перца, шафрана с солевой основой может быть использовано для рыбных блюд, а со сладкой – для кондитерских.

На основах-эмульсиях пряности выделяются лучше, рельефнее и одновременно в более смягчённом, облагороженном

или более пикантном виде, в зависимости от характера основы. Таким образом, основы-эмульсии помогают расширить ароматически-вкусовую гамму и тембр имеющихся пряностей и тем самым ещё более обогатить и разнообразить пищу.

Применение в качестве основы для пряностей соусов характерно для западноевропейской и особенно для французской кухни, насчитывающей сотни соусов. Кислые и кисло-сладкие приправы растительного происхождения используются в основном в восточных кухнях – в армянской, грузинской, ближневосточной.

Пряности-основы и основные пряности

Иногда основой могут служить сами пряности, обычно пряные овощи, которые выступают как носители других пряностей. Таковы лук, пастернак, сельдерей, петрушка, корень фенхеля, хрен, горчица, чеснок, красный перец, укроп. Особенно ярко характер носителя выступает у горчицы, которая самостоятельно, как пряность, почти не употребляется.

Пряности-основы в качестве носителей берутся обычно в пропорциях, в десятки раз превышающих вносимые в них другие пряности, но при этом они не всегда обязательно доминируют над остальными по своему аромату и вкусу. Это зависит от того, какие и сколько других пряностей вносится помимо основы. При приготовлении пряной основы лук и пряные корнеплоды мелко шинкуют и осторожно пассеруют в масле, куда в конце пассеровки в молотом виде добавляют остальные пряности. Чеснок, хрен, красный перец, укроп используют также мелко нашинкованными или натёртыми, но в холодном виде: в их массу добавляют соль, кислую приправу и пряности. Горчицу приготавливают по особым рецептам, предусматривающим и нагрев, и настаивание, и добавление воды и кислот.

Наиболее часто используется в качестве пряности-основы репчатый лук – своего рода «хлеб» среди пряностей, без которого практически невозможно сварить, изжарить или испечь любое рыбное, мясное, овощное или грибное блюдо.

Применение перечисленых пряностей в качестве основ привело к тому, что часть из них постепенно превратилась в основные пряности, которые стали чаще других применяться не только в качестве основ, но и совершенно самостоятельно. Наряду с ними в число наиболее часто употребительных попали и

некоторые другие пряности, выделяющиеся своим относительно резким и ярко выраженным особым ароматом. Так создалась дюжина наиболее употребительных основных пряностей, которые занимают первые 10 мест по частоте и количеству потребления среди всех других пряностей. Места в этой десятке распределяются следующим образом: 1) лук, 2) перец красный и перец чёрный, 3) чеснок, 4) укроп, 5) петрушка, 6) хрен и горчица, 7) лавровый лист, 8) гвоздика, 9) корица, 10) ямайский, или «душистый», перец.

Пряности и соль

Пряности постоянно используют наряду с солью. Для правильного их применения немаловажно знать, как они взаимодействуют с ней.

Прежде всего имеет значение, в какую из сред вводят соль – кислую, водную, масляную, спиртовую. Всюду соль усиливает действие пряностей, повышает их экстрактивность, но особенно это заметно в кислотах и воде. Вот почему, например, суп с пряностями следует солить более осторожно, чем тот же суп без пряностей, или жаркое с теми же пряностями, растворяемыми в маслах. Отсюда ясно, что при взаимодействии с пряностями можно расходовать гораздо меньше соли, чем обычно, что, кстати, не всегда учитывается в кулинарных рецептах.

Вместе с тем недосол при наличии в блюде пряностей даже более неприятен, чем недосол пищи без пряностей, так как пряности слишком выделяются на совершенно пресной основе. Следовательно, абсолютно прямой зависимости между количеством соли и пряностей нет, и здесь многое зависит от интуиции и тонкости вкуса повара, от того, насколько хорошо удастся ему найти «золотую середину».

Важно, однако, подчеркнуть, что пряности, оказывая несомненное влияние на снижение норм соли в блюде, дают возможность организму получить меньше соли и тем самым не только прямо (через механизм моче- и потовыводящей системы), но и косвенно препятствуют перенасыщению организма солями. Вместе с тем пряности содействуют и улучшению консистенции пищевых продуктов, так как их изготовление с меньшими количествами соли делает продукты более сочными, нежными, мягкими, вкусными, поскольку в них лучше сохраняются естественные соки. Даже такой солелюбивый пищевой продукт,

как рыба, допускает снижение нормы соли при варке и жарении, если увеличивать дозу пряностей, то есть в какой-то степени заменять ими соль. Наилучшим составом-заменителем в таких случаях служит для жареной рыбы набор из укропа, лука, чабреца (или тимьяна), а для отварной рыбы – из лука, лука порея, чёрного перца, аниса, петрушки, укропа.

Наконец, соль, как известно, замедляет кипение и, следовательно, варку продукта, а пряности – несколько ускоряют этот процесс. Поэтому при приготовлении с пониженной нормой соли и с повышенной долей пряностей скорость варки и готовности продукта повышаются.

Подбор пряностей к блюду, их сочетаемость с пищей и друг с другом

Употребляя ту или иную пряность, важно, конечно, заранее знать, насколько хорошо она сочетается с данным пищевым продуктом. Ведь бывают случаи, когда пряность может совершенно не подходить к блюду

При описании различных пряностей указывалось, с какими пищевыми продуктами сочетается каждая из них, а по отношению к некоторым содержалось особое Предупреждение – с чем их нельзя сочетать.

Чтобы избежать несочетаемости или взаимной нейтрализации пряностей в процессе приготовления пищи, заранее проверяют и составляют наиболее благоприятные смеси – они также приведены в соответствующей главе.

Кроме того, надо иметь в виду такое правило: если пряности сочетаются с каким-либо продуктом каждая в отдельности, то они сочетаются с ним и все вместе, независимо от того, сколько их берётся в каждом данном случае – две, три, пять или десять. Например, с куриным мясом порознь сочетаются такие разнообразные пряности, как лук, укроп, чеснок, корица, красный перец, чабер, лавровый лист, бадьян. Это означает, что все они, вместе взятые и в любых парах и иных сочетаниях, также могут употребляться с куриным мясом. Или возьмём другой пример: лук, петрушка, укроп, чёрный перец, кардамон, мускатный орех, шафран сочетаются с рыбой в отдельности, а это значит, что они будут сочетаться с ней в любых комбинациях. Наоборот, тмин не сочетается с рыбой. Следовательно, прибавление тмина ко всей вышеуказанной смеси или к каждой из составляющих её пряностей создаст несочетаемую с рыбой комбинацию.

Наряду с полностью несочетаемыми пряностями имеются и

такие, которые нейтрализуют аромат других пряностей или же существенно ослабляют их. К таким пряностям принадлежит хрен. Поэтому его применяют преимущественно отдельно и стараются не вводить в состав пряных смесей, чтобы он не убил аромат других пряностей. Вместе с тем хрен можно употреблять как основу-носитель в сочетании с укропом, лимонной цедрой, эстрагоном, базиликом, мелиссой, на аромат которых он не оказывает нейтрализующего влияния, а, наоборот, утончает и развивает его.

Сочетаемость пряностей в значительной степени зависит также и от основы, с которой пряности употребляются. Достаточно, например, такую основу как соль заменить сахаром – и те же самые пряности, которые подходили для рыбы, вполне подойдут и для пряников.

Однако не все пряности обладают такой подвижностью и способностью подходить к различной основе. Но эти «не все» составляют меньшинство. Такова ваниль, применяемая только на сладкой основе, а с другой стороны – красный перец и чеснок, совершенно немыслимые в сочетании со сладкими блюдами, то есть с сахарной основой. Наоборот, чёрный перец превосходно сочетается как с солёными, так и с кислыми и сладкими блюдами, входя, например, на сахарной основе в состав пряников. Вот почему чёрный перец по праву считается универсальной пряностью.

Пряности способны не только в зависимости от основы изменять свой характер, но и, наоборот, существенно влиять на изменение характера блюда, если в его основе лежит нейтральный продукт – рис, картофель, творог, тесто. Так, если к отварному рису с маслом прибавить лук, чеснок, укроп, то можно получить сытное второе блюдо, а если прибавить к творогу бадьян, ваниль и мускатный орех, то получится десертное блюдо наподобие пасхи.

Всюду ли можно применять пряности?

На этот счёт существуют два противоположных мнения. Одно из них основано на том, что пряности якобы могут применяться только традиционно – лишь в строго определённых блюдах национальных кухонь, а не в повседневной, обыденной пище. Сторонники другого мнения утверждают, что пряности можно умеренно применять во всё блюда. При этом предполагается

наличие высокой кулинарной культуры и наличие широкого ассортимента пряностей в распоряжении поваров – это непременные условия широкого творческого использования пряностей. Ведь не зная, куда и как употреблять пряность, можно только испортить пищу. Только при большом выборе пряностей можно добиться их постоянного и в то же время ненавязчивого использования в повседневной кухне, как в домашней, так и общественной. При этом следует всегда помнить, что лишь меньшая часть пряностей относится к постоянным и наиболее часто употребляемым. Остальные же, употребляющиеся значительно реже, играют всегда роль специфических добавок, призванных сообщить пище наиболее тонкие, промежуточные оттенки и нюансы вкуса и аромата. Они призваны создавать именно ту индивидуальность и необычность, которые должны отличать одно блюдо от другого и которые могут быть ликвидированы неумеренным и постоянным употреблением двух-трёх дежурных пряностей.

Современная кухня признаёт широкое применение пряностей на основе многовекового кулинарного опыта своей и других стран как результат повышения общей культуры. Применение пряностей состоит не в том, чтобы без разбору сыпать в пищу побольше разных пряностей, а в том, чтобы, познав их свойства, овладев их ассортиментом и приёмами применения, использовать творчески для обогащения вкусовых и ароматических качеств пищи.

Вот почему мы считаем излишним указывать, что мускатный орех следует вводить в рулет рубленый из телятины, а сельдерей – в тушёные каштаны, ибо такие указания ничего не дают для понимания природы пряностей. Вместо этого достаточно уяснить, что сельдерей сочетается вообще с разнообразными мясными супами и с овощными блюдами, а мускатный орех – с рыбными, мясными и кондитерскими изделиями. Такие указания предупреждают элементарные ошибки и одновременно открывают простор творческой фантазии.

Приготовление и хранение пряностей

Экзотические пряности поступают в продажу в совершенно готовом виде, поэтому никакой проблемы с их приготовлением перед употреблением в пищу не существует, если не считать, что в определённых случаях (по рецепту) их следует размолоть[10].

Большинство их поступает на рынок в свежем виде, летом, в то время как зимой они практически отсутствуют. Наша пищевая промышленность пока выпускает довольно ограниченный ассортимент местных сухих пряностей, и поэтому заготавливать их впрок надо самостоятельно.

В ряде случаев при описании отдельных пряностей мы уже отмечали, как следует сушить то или иное растение и когда целесообразнее собирать его для сушки. Такие указания делались тогда, когда речь шла об исключении из обычных правил сушки. Ниже мы остановимся на том, как следует сушить подавляющее большинство местных пряностей – пряных овощей и пряных трав.

Пряные овощи – корнеплоды, а также корни и корневища пряных трав, употребляемые в пищу, вначале тщательно моют холодной водой, затем очищают от самого поверхностного слоя, пропитанного запахом земли, а затем нарезают поперек слоя. Чем тоньше и мельче изрезаны корни, тем быстрее и лучше они сушатся. Сушить корни лучше всего на солнце, рассыпав их предварительно на полотне. Только когда корни хорошо высохнут, но ещё не будут крошиться в порошок при стирании, их можно просушить дополнительно в лёгком духу печи, но ни в коем случае не подогревать в духовке. Сушка длится обычно неделю.

Пряные травы и вершки пряных овощей сушат следующим образом. Если собирают с собственного огорода, аккуратно ощипывая вершки, то пряную траву не моют. Если же травы покупают на рынке или в магазине, то прежде всего отделяют от корней и тщательным образом перебирают, отделяя все пожухшие, пожелтевшие или испорченные части, а потом несколько раз прополаскивают в холодной воде. Затем отделяют листья от стеблей и в дальнейшем сушат и то и другое раздельно. Прежде всего выкладывают листья и стебли тонким слоем на полотно и дают обсохнуть от излишней воды. Затем нарезают стебли мелкими колечками (0,3 сантиметра), а листья оставляют целыми и продолжают сушку на полотне, выставленном на солнце. В городских условиях лучше всего сушить на подоконнике при открытой форточке так, чтобы солнце грело травы с утра, а затем целый день они находились бы в тени. В

этом случае ферментация происходит наиболее интенсивно, травы не теряют естественного цвета и, наоборот, аромат их обычно усиливается. Только когда трава высохнет хорошо, её можно запаковывать для хранения. Хорошо высохшей считается такая трава, которая при сжимании листа пальцами превращается в порошок. Такая степень высыхания достигается на четвёртый-пятый день в зависимости от того, насколько суха была трава вначале. Иногда сушка длится неделю. Важно лишь не пересушивать пряную траву, то есть не оставлять её открытой после того, как она уже хорошо высохла. В случае пересушивания пряные травы теряют аромат, а вместе с ним и цвет, становятся не ярко-зелёными, а желтоватыми. Высушенные корни, стебли, листья помещают в стеклянные банки с плотно закрывающейся (завинчивающейся) крышкой или пробкой. В таком состоянии они могут храниться до трёх лет, не теряя полезных свойств. При этом стекло банок должно быть тёмным, а сами банки с пряностями нужно хранить в тёмном шкафу, ибо от света пряности разрушаются так же, как и от доступа воздуха или влаги.

Иногда прибегают к хранению укропа и зелени петрушки с солью, с которой смешивают мелкошинкованную свежую траву. Однако этот способ сохранения пряных трав, по-первых, не может быть распространён на все виды их, а во-вторых, им не достигается подлинная сохранность продукта, так как питательные вещества очень быстро вымываются в рассол, где вскоре окисляются. К тому же употребление такого «концентрата» весьма ограничено – лишь в супы, причём из-за значительной солёности в довольно малых дозах. Вот почему целесообразнее заготавливать и хранить пряности в сухом виде.

Если пряная трава высушена по всем правилам и хранится в герметически закрытой, предварительно хорошо просушенной стеклянной посуде, то уже после двух-трёх недель хранения у неё развивается сильный аромат, она, что называется, «настаивается». Поэтому использовать пряную сухую траву следует быстро, ни в коем случае не оставлять крышку небрежно закрытой, иначе весь аромат весьма скоро пропадёт, а сама трава пожухнет. При аккуратном же хранении она способна сохранять свои свойства, как уже было сказано, в течение нескольких лет.

Смеси пряностей также заготавливают впрок и хранят в молотом виде в стеклянной посуде. Надо только тщательно следить, чтобы при приготовлении сухой смеси пряностей помол всех её частей был одинаковым, а также чтобы все компоненты смеси были бы высушены одинаково хорошо. Если одна из пряностей будет недосушена, то это в конце концов испортит всю смесь в целом.

Приложение

Рецепты приготовления блюд с пряностями

Этих рецептов нет ни в одной поваренной книге. Они созданы в процессе работы над книгой о пряностях и неоднократно проверены. Их отличительная черта – очень простой набор продуктов и крайняя несложность приготовления.

Рецепты рассчитаны на 4 порции.

Салат освежающий с редькой (Великорусский)

Продукты: 1 небольшая редька. 1 средняя морковь, 1 яблоко (антоновка), 3-4 зубчика чеснока, 1/4 лимона, 1/2 чайной ложки сухой цедры.

Овощи тщательно вымыть щёткой, очистить и натереть на мелкой тёрке. Массу равномерно перемешать. Добавить мелко-иссечённый чеснок и цедру (1/2 чайной ложки сухой или с 1/4 лимона свежей). Сок лимона выжать в массу, вновь перемешать, чуть-чуть посолить.

Салат с хреном

Продукты: 1 крупная морковь, 1/4 корня хрена, 1 яблоко, 1/4 лимона (или 1 чайная ложка цедры), 1/2 чайной ложки сахарного песку, щепоточка соли.

Приготовить по предыдущему рецепту. Цедру смешать с сахарным песком и лимонным соком, а затем перемешать с тёртыми овощами.

Салат с грецкими орехами

Продукты: 1 морковь средняя, 1 редька маргеланская (красная), 5-6 грецких орехов, 1/4 лимона (цедра и сок), 4 зубчика чеснока.

Овощи натереть на мелкой тёрке, орехи растолочь в ступке, чеснок измельчить, всё смешать и побрызгать лимонным соком, посолить по вкусу. Цедру с лимона мелко-намелко порезать и ввести в салат.

Этот сытный салат хорошо подать к завтраку.

Сырая цветная капуста в пряной пасте

Продукты: 1 вилок молодой цветной капусты, 100 г густой сметаны, 1 чайная ложка фенугрека (порошка) или майорана, 1 щепотка соли, 3-4 зубчика чеснока, 1/2 чайной ложки петрушки (порошка), 1 чайная ложка укропа, 25 г сыра «Рокфор» или 2 чайные Ложки зелёного сыра.

Пряности и соль размешать в сметане, растереть эту массу с сыром до образования однородной пасты. Капусту промыть в холодной воде, отделить каждое соцветие с ножкой от кочерыжки (толстые и большие разрезать на 2-4 части вдоль по оси), снять тонким ножом повреждённые места на цветущей внешней части капусты, ошпарить кипятком очищенную таким образом капусту и вновь промыть холодной водой.

Приготовленные «веточки» капусты брать за ножки, макать в сметану с пряностями и есть, как салат, сырыми. Так же можно употреблять редис, промытый и очищенный тем же способом.

Сыр горчичный

Продукты: 1 пачка сыра плавленного «Волна», 1/2-1 чайная ложка готовой горчицы, 1 чайная ложка шалфея (порошка), 3 чайные ложки сливочного масла.

Сыр размять в чашке, добавить горчицу и хорошо размешать до образования однородной массы. Шалфей смешать с маслом, затем добавить к сырной массе и тщательно размешать. Употреблять как масло для намазывания на хлеб (чёрный и белый).

Сыр пряный с луком и яйцом

Продукты: 2 пачки плавленного сыра «Волна», 1 чайная ложка аджики (или 1/2 чайной ложки красного перца), 4-6 зубчиков чеснока (мелконарезанных), 2-3 горошка чёрного перца (растёртого), 1/2 чайной ложки соли, 2 луковицы, 1 столовая ложка подсолнечного масла, 1 чайная ложка сухого укропа (или 2 чайные ложки свежего), 1 крутое яйцо (мелкорубленое).

Сыр осторожно размешать в фарфоровой или эмалированной посуде, добавляя как растворитель постепенно 2-3 столовых ложки мясного или рыбного бульона или горячей (тёплой) воды, прокипячённой с луковой кожурой так, чтобы сыр приобрёл консистенцию очень густой сметаны. Затем добавить в эту массу аджику, чеснок, перец, укроп и хорошо размешать. Мелконарезанный лук слегка обжарить в подсолнечном масле и смешать с сырной массой.

Употреблять как масло на бутерброды (особенно с чёрным хлебом), как закуску на завтрак, полдник. В более жидком разведении с крутым рубленым яйцом – как подливку к отварной горячей рыбе (особенно к морской – треске, палтусу, макрорусу и др.).

Сыр пикантный розмариновый

Продукты: 100 г твёрдого сыра (советского, голландского, костромского, пошехонского), 10 г рассольного сыра (чанах, тушинский, сулугуни, кобийский, осетинский, грузинский), 1 чайная ложка розмарина (или шалфея), 5 зубчиков чеснока, 5 зёрен белого перца, 2-3 веточки укропа (свежего) или базилика (свежего или в порошке).

Сыр натереть на мелкой тёрке, перемешать до получения однородной массы. Из высушенных пряностей приготовить порошок и смешать со свежими (укроп, мелконарезанный чеснок). Равномерно смешать пряности с сырной массой.

Употреблять в макароны, лапшу, вермишель (отварные). Можно посыпать этим сыром чёрный хлеб, подогретый в духовке.

Кефир пряный

Продукты: 0,5 л кефира (1 пакет или 1 бутылка), 3-4 зубчика чеснока, 1/2 чайной ложки красного перца (или 1 чайная ложка аджики), по 1/2 чайной ложки укропа и соли.

Чеснок мелко порубить, смешать с перцем, укропом и солью, всыпать в кефир и хорошо размешать. Кефир оставить стоять в открытой посуде (обязательно эмалированной, фарфоровой или стеклянной) на 4-5 часов.

Употреблять с мелконарезанным чёрным хлебом (как тюрю), а также с отварным картофелем, солёными огурцами. Чтобы блюдо не было слишком густым, на 0,5 л кефира надо взять 1 огурец и 2 картофелины. Картофель и огурцы нужно обязательно мелко нарезать (по 1 см3).

Свекла по-заволжски

Продукты: 1 кг свёклы, 250 г моркови, 5-6 шт. сушёных грибов, 1-2 луковицы, 1/2 лимона, 100– 150 г сметаны или стакан кефира, 8 зубчиков чеснока, 8 зёрен чёрного перца, 3 листика лаврового листа, 1/2 чайной ложки красного перца, 1/2-1 чайная ложка мяты, 1 чайная ложка соли.

Овощи очистить, промыть и нарезать крупными кусками (мелкую свёклу пополам, среднюю на 4 части, крупную – на 6-8 частей), затем поместить в металлическую кастрюлю или казанок, залить холодной водой так, чтобы только прикрыть овощи, добавить сухие грибы и вскипятить. Когда вода закипит, грибы вынуть, нарезать соломкой и снова бросить в кастрюлю. Сразу же положить соль, мелконарезанный лук и убавить огонь до чуть заметного, оставив кушанье томиться. Когда вода почти выкипит, всыпать чёрный перец, мяту, цедру с лимона, половину чеснока и лавровый лист и дать потомиться еще 3-4 мин, затем хорошо все перемешать, прогреть ещё, не более 5 минут. Тем временем сметану сдобрить чесноком, красным перцем и размешать. Выключить огонь, выдавить на свёклу лимонный сок и дать постоять 1-2 мин. После этого можно подавать к столу, разрезав на более мелкие куски и полив сметаной как соусом. Подавать как самостоятельную закуску на ужин и завтрак, в начале обеда или после вторых мясных блюд.

Рыба морская сырая. Сырая палтусина

Продукты: 250– 300 г филе палтуса, 1-2 пучка зелёного лука (от 1 или 2 луковиц), 1 морковь, 1-2 чайные ложки укропа сухого и цедры лимонной, сок 1 лимона, 1 чайная ложка эстрагона, 1 крутое яйцо, 1/2 чайной ложки белого перца (чёрного или красного), 1 щепотка лаврового порошка, соль по вкусу.

Кусок хорошо замороженного филе палтуса натереть на крупной тёрке, добавить в массу мелконашинкованньш зелёный лук, тёртую на мелкой тёрке морковь, молотые пряности и полить соком лимона, выжав его на рыбно-овощную массу. Затем посолить и осторожно хорошо перемешать, не давая рыбе размякнуть. Яйцо нарубить и смешать с белым перцем (можно с чёрным или красным). Рыбную массу с яичной не смешивать – сервировать их на отдельных тарелочках. Сразу подать на стол как холодную закуску.

Палтусина сырая с соевым соусом

Продукты: 250– 300 г филе палтуса, 1-1,5 столовой ложки соевого соуса, соль по вкусу.

Филе палтуса натереть на крупной тёрке, смешать с соевым или с другим острым рыбно-соевым соусом. Почти не солить, если соус достаточно солёный. Сразу же подать на стол либо как закуску, либо как второе блюдо с отварным картофелем.

Борщок освежающий

Продукты: 5-6 шт. сухих грибов, 1 луковица, 1 свёкла, 1 морковь, 1 картофелина, 1 чайная ложка букета гарни, 5-6 зёрен чёрного перца, 3-4 столовые ложки сметаны, 1/2 чайной ложки свежего или сухого укропа, 2-3 шт. лаврового листа, 1 чайная ложка соли, сок и цедра 1/2 лимона, 1 яблоко (антоновка), 1/2 среднего кочана капусты.

Налить 3-4 тарелки воды в эмалированную посуду, положить в неё грибы и поставить на сильный огонь, довести до кипения, положить мелконарезанный лук, свёклу соломкой и морковь соломкой (морковь – спустя 10 мин после свёклы). Грибы вынуть, мелко нарезать и положить в борщок. Затем добавить

разрезанную на 4 части картофелину, капусту, яблоко, нарезанное кубиками, и поварить 7-8 мин. Затем положить букет гарни, перец, лавровый лист и поварить ещё 3-5 мин. Выключить огонь, добавить мелконарезанный чеснок, выжать лимон, положить цедру, подождать 3 мин, после чего разлить по тарелкам. В каждую тарелку положить по 1 столовой ложке сметаны.

Рыба морская, жаренная палочками в рисовой муке

Продукты: 400 г рыбы-филе (палтуса, камбалы, щуки или трески), 2-3 ст. ложки рисовой муки, 2-5 столовых ложек растительного масла, 2 чайные ложки сухого укропа, цедра и сок 1 лимона, 2 луковицы.

Рыбу нарезать палочками толщиной 1,5– 2 см и длиной 4– 5 см, хорошо запанировать их рисовой мукой. После панировки посолить и дать полежать 5-10 мин. Тем временем перекалить в кастрюле масло, посолить его слегка и затем обжарить в нём рыбные палочки до образования золотистого цвета. Готовые палочки вынимать из масла и складывать в один ряд на широкую сковороду. Когда сковорода будет заполнена, залить рыбу оставшимся в кастрюльке растительным маслом, засыпать мелконашинкованным луком и пряностями, прикрыть крышкой и поставить на маленький огонь томиться 10-12 мин. После этого осторожно перемешать лук и рыбу, чтобы лук оказался внизу, вновь прикрыть и дать остынуть. Через 10 мин на рыбу выжать сок лимона, дать ему впитаться. На гарнир подать жареный картофель. Через 1-2 часа, когда блюдо станет совсем холодным, оно будет ещё вкуснее. Но его можно есть и горячим.

Тельное

Продукты: 0,5 кг рыбы или рыбного филе, 1-2 яйца, 10-12 зёрен чёрного перца, по 1-2 чайной ложки сухого укропа и сухой петрушки, 1-2 столовые ложки рисовой муки, 1-2 луковицы, 4-5 картофелин, соль, хрен, 3-4 столовые ложки подсолнечного масла.

Мясо рыбы очистить от костей и кожи, нарезать узкими,

тонкими дольками («лапшой»); мелко нарезать лук, смешать с рыбной «лапшой», добавить перец (молотый), укроп, петрушку, взбить яйца и тщательно перемешать до получения однородной массы. Из этой массы отделить чайной ложкой шарики (диаметром 2,5– 3 см) и плотно обвалять их в рисовой муке, после чего дать полежать. Обжарить шарики в подсолнечном масле в кастрюльке. Картофель поджарить и подать к тельному вместе с соусом из хрена.

Приправы

«…Приправы образуют как бы центральный, главный ароматическо-вкусовой вектор в кулинарии, так как в качестве сложных приправ фактически всегда являются слагаемым из специй, ароматизаторов и пряностей на той или иной базовой основе. Проще говоря, для создания высококачественных блюд приправы просто необходимы, или, иными словами, – без приправ хорошая кухня практически немыслима…»

Что такое приправы?

Вопрос этот может показаться надуманным, потому что ответ на него вроде бы совершенно ясен: приправы – это то, чем приправляют, сдабривают, облагораживают пищу, подмешивают к ней нечто, улучшающее её общий вкус. Обычные словари толкуют понятие «приправа», как всё, что сопровождает, сопутствует пище вообще и основной пище в частности. Такое толкование ещё более расширяет смысл этого термина.

Казалось бы, что тут плохого или неверного?

С точки зрения бытового или литературного употребления слово «приправа» можно, конечно, применять в каких угодно смыслах. Но тогда надо чётко сознавать, что мы имеем дело с другим словом, а не с тем термином «приправы» (именно во множественном числе), который применяется в кулинарии. Дело в том, что кулинарный термин «приправы» должен не только применяться в кулинарном контексте, но и иметь глубокий и точный кулинарный смысл. Что это значит, мы ещё увидим, а пока попытаемся отделить, отсеять не имеющее никакого отношения к понятию приправ, попытаемся выявить сам характер этого кулинарного термина, объединяющего определённую группу кулинарных изделий, обладающих одинаковыми кулинарными признаками.

Важно сразу же отметить, что значение приправ в системе питания и застолье вовсе нельзя никак определять тем, что они сопровождают блюда. Ведь сопровождение блюд может быть весьма различным, в том числе носить и вовсе не кулинарный, не пищевой характер. Так, еду может сопровождать музыка, зрелище, беседа, декоративное оформление столового интерьера и самого стола, самих блюд. Ведь украшения блюд, или так называемая пищевая скульптура, создание из пищевых продуктов, подаваемых к столу, разных «замков», «картин», «орнаментированных барельефов» и т.п. в течение нескольких веков и вплоть до нашего времени считалось таким сопровождением застолья, которое тоже способствует физиологическому усвоению пищи, стимулирует его. Вот почему ещё несколько десятков лет тому назад А.И. Куприн в своём известном рассказе «Поединок» писал: «Офицеры рассказывали непристойные анекдоты, служившие обычной приправой всех ужинов и обедов». Этот пример наглядно показывает, насколько расширенное значение приобретает слово «приправа», если отождествлять его с сопровождением еды, и почему нельзя считать «сопровождение» основным свойством для приправ в их

кулинарном значении. Слово «приправа», понимаемое лишь как сопровождение, становится очень неясным, туманным, тёмным в кулинарном значении, ибо сопровождать кушанье, блюдо, да и всё застолье могут разнообразные явления, но далеко не все они будут приправами в кулинарном смысле.

Это нельзя понимать и так, что всякие пищевые, съедобные субстанции могут считаться приправами, если они как дополнение, как улучшающая добавка сопровождают, сдабривают основной, базовый продукт или блюдо. Дело не в том, что какая-то малая часть пищевых продуктов придаёт аромат или вкус основной массе блюда, а в том, какую кулинарную роль они при этом играют. Одни могут быть непременными, абсолютно нужными, другие лишь желательными. Поэтому не все вкусовые добавки могут считаться приправами, хотя в быту мы относим к приправам, например, весьма различные продукты, считая, что и масло, сметана, соль, перец, лавровый лист наряду с томатной пастой, майонезом и горчицей могут обозначаться как приправы.

Но стоит лишь поставить вопрос, можем ли мы с одинаковым успехом обходиться без соли и без лаврового листа или сметаны, как сразу обнаружится резкое различие между перечисленными выше «приправами». Без соли нельзя или, по крайней мере, трудно обойтись при приготовлении обеда, а без лаврового листа, томатной пасты или сметаны можно спокойно употреблять десятки блюд и не испытывать острой потребности в них даже в течение довольно длительного времени. Следовательно, нельзя все вышеуказанные продукты обозначать одним термином, хотя каждый из них в отдельности действительно сдабривает пищу, улучшает общий вкус блюда, если сопровождает его.

Приправы придают пище изысканность

Из приведённого примера видно, что к понятию «приправы» следует относить такие продукты, которые обладают совершенно одинаковыми, общими для всех них коренными свойствами, и что эти свойства должны проявляться совершенно одинаково в кулинарном смысле, т.е. по характеру своего кулинарного применения и воздействия, своего кулинарного места как в конкретных блюдах, так и в общем процессе питания.

Чтобы отличить одни сдабривающие продукты или вещества от других, чтобы выявить среди них то, что мы можем называть именно приправами, а не как-то иначе, посмотрим, какие

существуют способы придания пищевому изделию или блюду определённого вкуса и какую роль при этом играют разные группы продуктов. Это поможет уяснить особое место приправ, а также выделить их характерные свойства и определить, наконец, их состав в отличие от других сдабривателей пищи.

Как известно, вкус пищевых изделий и сопутствующие ему свойства – аромат, цвет – можно видоизменять с помощью следующих групп съедобных продуктов.

Во-первых, с помощью различных жиров, которые, помимо изменения консистенции пищевого изделия, придают ему ещё и свой характерный запах. Однако главная роль жиров в кулинарии состоит в том, что они создают условия для процесса жарения. Без жиров нельзя ничего изжарить. Конечно, при жарении происходят биохимические процессы, и пищевое изделие после зажаривания приобретает иной вкус и аромат, чем составляющие его сырые продукты. В этом смысле жиры (масла) способствуют улучшению вкуса блюд. Но это их побочная роль, и потому они не могут быть отнесены к приправам, для которых изменение вкуса блюда, придание ему своего вкуса – основная и даже единственная кулинарная роль. Значит, масло, которое мы указали выше в перечне «приправ» в бытовом, вульгарном смысле, может быть отнесено лишь к жирам, но не к приправам.

Во-вторых, немалую роль в придании готовым пищевым изделиям нового, приятного запаха и отчасти вкуса играют различные *ароматизаторы* как естественного, натурального происхождения (к ним относятся розовое масло и сироп, цветы иланг-иланга, нигеллы, или чёрного минна (чернушки), жасмина и т.п.), так и искусственного, химического (т.е. альдегиды с запахами различных фруктов). Но все эти продукты не являются приправами в кулинарном значении. Они – только ароматизаторы, используемые в крайне малых, почти незаметных дозах, так что проявляются лишь в аромате, но вовсе не отражаются на массе, объёме, внешнем виде готовых блюд. Ароматизаторы, следовательно, составляют особую группу, и их также нельзя путать с приправами. Они способны как бы наслоить, приклеить свой запах тем продуктам, к которым их добавляют, но сами остаются совершенно невидимы из-за мизерных «размеров». Кроме того, ароматизаторы сохраняют в основном вкус коренного продукта и этим также отличаются от приправ, главная роль которых состоит в наделении блюд своим вкусом.

В-третьих, не относятся к приправам и *пряности* – перец, гвоздика, корица, кардамон, цедра, чеснок, петрушка, мята, кориандр и др., т.е. продукты растительного происхождения,

главными признаками которых являются жгучесть вкуса и бактерицидность воздействия на пищу. Пряности, как и ароматизаторы, придают аромат пищевым изделиям и воздействуют на вкус пищи, усиливая и обусловливая его, но не меняя. Их главная кулинарная роль состоит в том, что, являясь возбудителями аппетита, они служат также консервантами и антисептиками для всех групп пищевых изделий, позволяя осуществлять такие процессы, как квашение, маринование, засол сырых, не подвергшихся тепловой обработке продуктов. Они также употребляются в крайне малых дозах и имеют свойство при малейшем превышении дозы их употребления вызывать горечь в пище и тем самым делать её несъедобной. Пряности также остаются «невидимыми» в блюдах, не отражаясь на их массе, объёме и внешнем виде. Это обширная, значительная по своим кулинарным задачам группа пищевых «добавок», которая в силу особых свойств занимает отдельное место в кулинарии и отличается от приправ.

Наконец, в кулинарии для изменения вкуса блюд применяются некоторые химические, в том числе естественные, или органические продукты, также в небольших, но гораздо более заметных дозах. Это поваренная соль, сода, поташ, уксус, сахар, крахмал, желатин, виннокаменная соль (кремортатор), аммоний, квасцы, болюс. Данные продукты носят общее название – специи, хотя в быту специями нередко именуют пряности, что абсолютно неправильно, так как пряности – продукты исключительно растительного происхождения с бактерицидными свойствами.

Специи рассчитаны лишь на то, чтобы изменить вкус. Аромата они не имеют. И вкус изменяют прямолинейно и сильно, и притом не в нюансах, как это свойственно пряностям, а лишь «по главным направлениям». Это значит, что специи делают пищу либо только солёной, либо только сладкой, либо совершенно безвкусной, пресной (сода). Специи могут придать также резкий острый вкус (уксус) или вяжущий (квасцы). Другая их кулинарная особенность и свойство состоят в том, что они способны загустить, уплотнить (крахмал, желатин) и даже сделать более жёсткой консистенцию продукта (квасцы, соль) или целого блюда. Некоторые специи (аммоний, сода, поташ) способны также разрыхлять консистенцию пищевых изделий, увеличивая их пористость. Но они не способны придать блюдам нежную, мягкую, «бархатную» консистенцию. Достигаемая с их помощью рыхлость всё равно оставит готовый продукт суховатым, сыпучим, крошащимся, но отнюдь не нежным.

Если теперь подытожить все главные свойства, которые характерны для перечисленных выше групп «сдабривателей

пищи», то получится следующая картина.

Ароматизаторы – придают пище свой аромат, но нисколько не влияют на её вкус и консистенцию. Они вообще невидимы в блюде, «бесплотны» – настолько мизерны их дозы.

Пряности – придают блюдам разнообразный аромат, а также жгучий, пряный или горький вкус, они одухотворяют пищу, но сами не являются ею: их доля в блюде крайне мала – десятые, сотые доли грамма.

Специи – сообщают пище резкий чёткий вкус: солёный, сладкий, острый. Они способны также полностью обезвкусить, опреснить продукт. В целом, они уплотняют консистенцию блюд, а некоторые из них делают консистенцию рыхлой. Их присутствие в пище заметно, оно измеряется граммами, но не выходит за пределы десятков граммов. Они – также не предмет питания.

Итак, эти три группы «сдабривателей» способны в совокупности изменять аромат по всему спектру, придавать солёный, сладкий, горький, жгучий и острый вкус или полностью уничтожать его. Они «умеют» также уплотнить или разрыхлить консистенцию продуктов и блюд, к которым их добавляют. Нетрудно заметить, что единственное, чего не способны совершить вещества и продукты трёх указанных групп, так это придать блюду кислый вкус и сделать консистенцию блюда мягче, нежнее, приятнее для еды. А оба эти качества так важны для хорошей кулинарии, так ценятся потребителями. Кто же «отвечает» за эту важнейшую часть «кулинарной службы»? Какие вещества или продукты способны выполнять и выполняют роль подкислителей и унежнителей готовой пищи?

Эти кулинарные задачи берёт на себя и осуществляет в кулинарном процессе как раз та группа продуктов, которую мы называем приправами.

Если перечислить свойства всех четырёх групп «сдабривателей пищи», то место приправ в кулинарном деле – как на кухне, так и в застолье – выявится достаточно чётко (см. табл.).

Группа пищевых продуктов и веществ, применяемая для различного рода сдабривания пищи	Кулинарные свойства											
	Вкус							Аромат		Консистенция		
	пресный	соленый	сладкий	острый	жгучий	горький	кислый	простой	сложный	нежная, мягкая	рыхлая	плотная (жёсткая)
Специи	+	+	+	+	—	—	—	—	—	—	+	+
Пряности	—	—	—	—	+	+	—	+	+	—	—	—
Приправы	—	—	—	—	—	—	+	+	—	+	—	—
Ароматизаторы	—	—	—	—	—	—	—	+	—	—	—	—

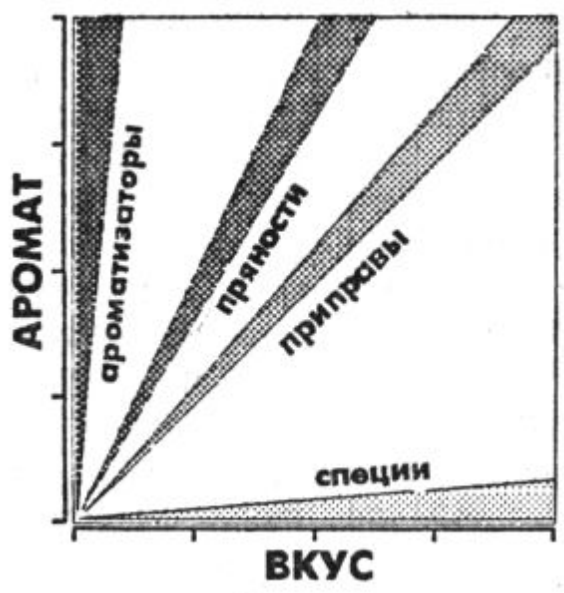
Таким образом, с помощью специй можно обеспечить шесть различных кулинарных позиций в процессе производства (создания) блюд, пряностей – четыре, приправ – три и ароматизаторов – всего одну! Это, в конечном счёте, и определяет степень и частоту применения каждой из указанных групп в кухне, диктует потребность в них. Разумеется, речь идёт о средней, обычной кухне, а не об изысканной, высокой. И хотя приведённые показатели носят несколько формальный характер, ибо учитывается усреднённая потребность группы в целом, а не каждого её компонента в отдельности, всё же они дают представление о том, почему, например, специи, несмотря на их прямолинейно-грубоватый характер кулинарного действия, тем не менее практически распространены и популярны гораздо шире, чем другие, более тонкие и «вкусные» сдабриватели, и используются массовым потребителем чаще всех иных и в личной, индивидуальной, и в общественной кухне.

Дело в том, что они способны покрыть больше кулинарных позиций, т.е. потребность в них возникает чаще там и тогда, где и когда речь идёт не о тонкостях и нюансах кулинарного производства и вкуса блюд, а лишь об элементарной кулинарной необходимости. Ведь без применения соли нельзя приготовить основную массу блюд, а без приправы «кетчуп» или «чатни» можно вполне обойтись. Вот почему приправы, в силу того, что они покрывают не только меньше кулинарных позиций, но и потому, что эти позиции относятся преимущественно к высокой, хорошей кухне, а не к рядовой, употребляются массовым потребителем реже. Но это ещё не всё.

Приправы обычно используются теми, кто стремится к более нюансированной во вкусовом отношении пище, а таких людей меньше. Большинство обходится без полутонов вкуса, без нюансов, считая такие требования к кухне снобизмом. Но ещё более сдерживает людей в применении приправ то, что они, в противоположность специям и пряностям, нуждаются в

специальном приготовлении, а также требуют особых условий хранения, так как подвержены сравнительно быстрой порче, в то время как специи – вроде соли, соды, уксуса – практически «вечны» и могут преспокойно храниться в самых примитивных условиях. Вот отчего специи имеются практически всегда и везде, в любом доме, на любой, самой простой и невзыскательной кухне, а приправы – в большинстве случаев редкие и крайне непостоянные, кратковременные «гости» и на кухне и в застолье, причём их обычный состав у массового потребителя довольно узок и ограничивается чаще всего томатной пастой и горчицей. Между тем подлинный ассортимент приправ весьма разнообразен и, главное, может легко расширяться и видоизменяться путём кулинарного творчества, в то время как набор из десяти специй постоянен и сохраняется неизменным буквально веками.

Всё это наглядно показывает, что приправы представляют собой группу пищевых добавок, которая ориентирована исключительно на улучшение качества пищи и повышение её ароматическо-вкусового разнообразия. Широкий диапазон приправ характерен для всякой хорошей, богатой, изысканной кухни, предъявляющей высокие требования к ароматиче-ско-вкусовым композициям блюд. Приправы, таким образом, важнейший показатель качества вкуса блюд в любой национальной кухне, показатель кулинарной оригинальности и изысканности. Именно это положение приправ в системе ароматическо-вкусовых добавок к пище наглядно иллюстрирует диаграмма, приводимая ниже.



Из схемы ясно, что, в то время как специи и ароматизаторы действуют лишь в своём узком диапазоне, создавая либо только вкус, либо только один аромат, приправы в одинаковой степени способны охватить всю шкалу и аромата и вкуса, ответить любому органо-лептическому «требованию».

Особенности, свойства и состав приправ

Приправы образуют как бы центральный, главный ароматическо-вкусовой вектор в кулинарии, так как в качестве сложных приправ фактически всегда являются слагаемым из специй, ароматизаторов и пряностей на той или иной базовой вкусовой основе. Проще говоря, для создания высококачественных блюд приправы просто необходимы или, иными словами, – без приправ хорошая кухня практически немыслима.

Ещё одна важная отличительная особенность приправ от всех остальных «сдабривателей пищи» состоит в том, что они, в отличие от пряностей, специй, ароматизаторов, являющихся готовыми веществами, применяемыми на кухне и на столе в своём готовом виде, нуждаются, как правило, в специальном кулинарном приготовлении. Тем самым приправы одновременно и сдабриватели основной пищи, и совершенно самостоятельные кулинарные изделия со своей особой рецептурой.

Само по себе приготовление приправ – искусство – и осуществляется оно на больших кухнях особыми поварами – специалистами по соусам и приправам. Приготовление приправ предполагает также наличие разнообразного пищевого сырья и всех трёх групп продуктов, сдабривающих пищу, т.е. ароматизаторов, пряностей, специй, которые вместе или порознь, в разных сочетаниях так или иначе входят в состав всех сложных приправ, непременно участвуют в их создании.

Наконец, приготовление приправ, а тем более их усовершенствование и создание, немыслимо без наличия определённых кулинарных знаний, а главное – без композиционно-дегустаторского таланта.

Чтобы приготовить, а тем более создать сложные, составные приправы хорошего качества, надо непременно обладать верным и утончённым вкусом. Отсюда понятно, почему приправы относительно слабо распространены, хотя склонность к пользованию ими проявлялась всегда и продолжает поныне постоянно проявляться, как только они оказываются в продаже в готовом виде. В то же время домашнее приготовление приправ в наше время практически сведено до минимума. Создалось парадоксальное положение: популярность трёх-четырёх видов самых массовых, распространённых приправ – томатной пасты, майонеза, горчицы, хрена, кетчупа, изготавливаемых промышленным путём, всё возрастает, потребность в них увеличивается, а домашнее изготовление их практически сведено

на нет. Кроме того, массовое применение нескольких стандартных приправ совершенно отодвинуло в сторону использование богатого ассортимента десятков других приправ с не менее богатым вкусом, в том числе привело к сокращению употребления ряда национальных приправ в нашей стране, к забвению их состава и рецептуры.

Итак, теперь мы имеем общее представление о приправах, их назначении в кулинарии и месте среди других групп сдабривателей пищи. Остаётся охарактеризовать их состав и рассказать об их свойствах. К приправам относится большая группа пищевых продуктов и, главное, специальных сочетаний пищевых продуктов, основное кулинарное назначение которых состоит в том, чтобы подкислять и облагораживать пишу, сообщая ей нежную консистенцию или способствуя созданию приятной, бархатистой консистенции вокруг всех компонентов того или иного блюда в процессе еды. Вполне понятно, что выполнять эти две задачи можно и одновременно, и порознь. А это означает на практике, что часть приправ ориентирована в большей степени на придание блюдам благоприятной ароматическо-вкусовой гаммы, а часть – выполняет в основном роль сред, способствующих облагораживанию консистенции блюд и входящих в них продуктов. Конечно, непроходимой стены между этими двумя категориями приправ не существует и границы между ними порой сильно смазаны, поскольку некоторые приправы выполняют обе задачи одновременно, но всё же с точки зрения приготовления и употребления приправы принято разделять на несколько типов.

К самому многочисленному, обширному типу приправ относятся все соусы. Поскольку соусы сами по себе образуют целый обособленный кулинарный мир и подразделяются на 8 крупных видов, которым посвящена значительная кулинарная литература, то мы напомним лишь основные принципы составления соусов французского типа, или соусов «благородных», являющихся приправами в полном смысле этого кулинарного понятия.

Основу, «тело» благородных соусов составляют обычно яйца (или только желтки, или белки), сливочное масло и мука. Чем меньше последней, тем благороднее соус, чем её больше, тем соус грубее, причём если муки слишком много, то такой «соус» уже не может считаться полноценной приправой. В качестве жидкой части в соусах используют: воду, молоко и бульоны – мясной, куриный, рыбный, овощной, а также различные овощные и фруктово-ягодные соки.

Третьей важнейшей частью соусов служат разнообразные пряности и некоторые специи (соль, сахар, уксус), придающие специфический аромат и вкус каждому соусу. По своим ароматически-вкусовым компонентам, а также по виду жидкой части (молоко, мясной или рыбный бульон, фруктовые соки) соусы разделяются по видам блюд: есть соусы, предназначенные исключительно к мясным блюдам или только к рыбным, или же – к десертным. Более того, развитие французской и отчасти английской кухни шло в XVII, XVIII и XIX веках в таком направлении, что соусы как вид приправ всё более и более «специализировались», их число росло, и они приспосабливались всё более не к крупным группам пищи, например, целиком к рыбным или мясным, а к конкретным двум-трём блюдам среди мясных и отдельно только к жареной рыбе и отдельно к отварной, так что во французской кухне имеются даже соусы, предназначенные только к одному единственному блюду и не подходящие ни к какому другому. Это произошло оттого, что подбор специфических компонентов – пряностей или соков – делался столь скрупулёзно под стать данному продукту, приготовленному и обработанному особым образом, что даже при незначительном изменении технологии блюда, при малейшем отклонении от классического его состава к нему уже не подходил слишком «идеально» подобранный для него соус.

Поэтому французская кухня хотя и продолжала удивлять и в XX веке разнообразием своих соусов, а также их идеальным соответствием конкретным единичным блюдам, в то же время она утратила гибкость, а вместе с ней значительную долю популярности в широких массах. Это явление для наглядности можно сравнить с тем направлением в стиле одежды, когда респектабельная публика тщательно подбирает весь гардероб – от шляпы до туфель и когда один и тот же красивый благородный, строгий цвет, характерный для основного костюма, затем не просто повторяется, а изящно дополняется различными полутонами в «приправах» к этому костюму – в туфлях, чулках, перчатках, шарфе, сумочке и даже в веере. Все эти пять-шесть предметов то слегка усиливают, то слегка смягчают – на полтона или даже на четверть тона – основной цвет одежды, так что костюм чётко выделяется в их оправе, оставаясь одновременно и броским и строгим, в результате чего весь наряд производит сильное, яркое впечатление своей выдержанностью и изысканностью. Такой наряд стоит дорого и его нелегко подобрать. Но он имеет один огромный недостаток: стоит утратить хотя бы один его элемент – и ансабль сразу разрушается, и в то же время ни один из предметов вне ансамбля не смотрится,

не «играет», становится тусклым и непримечательным или, наоборот, слишком броским, кричащим.

То же самое случилось и с французскими соусами, предназначенными для отдельных изысканных блюд. Их нельзя было никуда применить, когда в блюдах-«ансамблях» исчезла потребность или они стали редки.

Кулинарное «поле боя» в XX веке осталось в конце концов за массовыми приправами, такими, например, как майонез, томатная паста и горчица, которые с одинаковым успехом применяли к закускам, мясу, рыбе, овощам, совершенно подобно тому, как в одежде мужчин, женщин, детей и подростков основное место стало отводиться курткам и джинсам, независимо не только от пола и возраста, но даже и от погоды и социального статуса.

Различие между одеждой и пищей состоит, однако в том, что однообразная пища гораздо быстрее приедается и надоедает, чем простая, но прочная и удобная массовая одежда. И именно приправы, роль которых состоит в том, чтобы максимально разнообразить пищу, приедаются быстрее всего, если они становятся однообразными, и их ассортимент снижается до двух-трёх единиц. Вот почему в то время, как классические соусы французской кухни, предназначенные для вполне конкретных блюд, стали утрачивать своё значение в массовой европейской кухне, там одновременно стал всё более возрастать интерес к другой группе приправ – к приправам не на яично-масляно-мучной основе, а на растительной, или, иными словами, к приправам, распространённым в национальных кухнях многих народов мира, в основном в Азии. Это как раз и есть те подкисливающие пищу приправы, о которых мы говорили как о собственно приправах, как о приправах в кулинарном значении этого слова.

Простые и сложные приправы

Необходимо учитывать, что подкисливающие приправы придают блюдам не просто кислоту, а широчайшую гамму, все нюансы, все оттенки кислого вкуса с сопутствующими ему разнообразными ароматами. Это значит, что сюда входят горьковато-кисловатые приправы, кисло-сладкие и кисло-солёные, а также кисло-жгучие, острокислые, нежно-кисловатенькие и т.д. Совершенно ясно, что основой для кислотосодержащих приправ во всём их широком диапазоне могут быть только растительные продукты, овощи, ягоды и фрукты, содержащие разнообразные натуральные кислоты в весьма умеренном количестве и в щадящей наши слизистые оболочки концентрации. В число этих кислот входят многие десятки от аскорбиновой и лимонной до щавелевой и яблочной, т.е. весь алфавит органических, натуральных кислот. Они отличаются друг от друга не только вкусом и ароматом, степенью своей кислости, но и характером физиологического воздействия на пищеварение и на наш организм в целом.

Наряду с растительными продуктами важным и распространённым компонентом приправ являются кисломолочные продукты, содержащие разные варианты и сочетания молочных кислот и других продуктов молочнокислого брожения. К числу таких приправ относятся сметана, сузьма, катык (мацун, мацони, тарак, лебен, йогурт). Таким образом, все виды подкисляющих, т.е. истинных, приправ основаны на добротном, натуральном растительном или животном пищевом сырье, что делает приправы сами по себе концентрированными продуктами питания. Форма, в которой эти продукты могут выступать как приправы, весьма разнообразна. Прежде всего каждый из продуктов, дающих сырьё для основы ряда приправ, может служить приправой в чистом виде, без иных добавок. Это относится в первую очередь ко всем кисломолочным продуктам. Растительные же продукты, которые также могут служить приправой сами по себе, требуют для этого, однако, предварительной механической обработки, элементарного приготовления. Они должны быть либо пюрированы, либо из них должен быть отжат сок.

Сок яблок, слив, айвы, клюквы, помидоров, ткемали, граната, лимона и других кислых плодов и ягод может служить приправой в чистом виде. Точно так же яблочное и айвовое пюре могут использоваться как приправы к блюдам из мяса, к дичи и птице. Но всё же такие приправы несовершенны. Гораздо эффективнее,

т.е. значительно вкуснее, проявляют себя те же соки или плодовые пюре, если они проходят тепловую обработку. В этом случае они приобретают дополнительный вкус, ферментируются и становятся полноценными приправами. Так, выпаренный сгущенный гранатовый сок является основой приправы «Наршараб», а сок ткемали – приправы «Квацерахи». Точно так же печёные яблоки или айва в виде пюре служат приправами в процессе еды, а не только в процессе кулинарного производства, как сырые соки. Однако все эти виды приправ из несмешанного натурального сырья одного происхождения независимо от степени и вида обработки называются простыми приправами.

В то же время для употребления за столом как приправы к готовым блюдам служат различные виды сложных или составных приправ, разделяющихся на несколько классов. Так, один класс составляют приправы, базирующиеся на каком-нибудь одном растительном продукте (например, помидорах), подвергнутом не только тепловой обработке, но и введению в него разнообразных добавок из числа специй, пряностей и ароматизаторов. При этом основа, базовый продукт приправы обычно составляет 90-95% её веса или объёма, а все многочисленные добавки, компоненты из других групп, число которых порой доходит до десятка или даже двух десятков, составляют остальные 5-10% веса данной приправы.

Типичнейшим и популярнейшим примером таких композиций служат различные приправы, основанные на сырье из помидоров. В этих случаях простая приправа – томатный сок – уваривается до густоты пюре, пастеризуется и с добавлением соли или иных консервантов в качестве «томатной пасты» употребляется по надобности как вкусовой концентрат в первые и вторые блюда в процессе их приготовления. Но вместе с тем из томатного сока или уже из томатной пасты приготавливают и другие приправы, предназначенные исключительно для сдабривания ими готовых блюд прямо за столом. К таким приправам относится нежный томатно-чесночный соус грузинской кухни, острый уксусно-перечный томатный соус – кетчуп, итальянские томатные соусы, рассчитанные не на мясо, а на рыбу и спагетти, и т.д. Во всех них одна и та же томатная паста снабжается разными по составу (и вкусу) добавками, по-разному обрабатывается тепловым способом (до разной температуры нагрева) и приобретает разную консистенцию (от жиденькой подливки до состояния густой сметаны).

Аналогичным образом поступают и с другими кислыми соками и пюре: айвовым, сливовым, виноградным и т.д. Из них также прежде всего выпаривают излишнюю влагу, загущают и

путём добавок различных компонентов добиваются создания различных приправ, которые на базе естественной кислоты и вкуса указанных фруктовых соков снабжаются также такими нюансами аромата и вкуса, такими оттенками запаха, которые делают их особенно удобными для сдабривания самых разнообразных блюд – от жареных вторых до сладких десертных. Все сложные приправы подобного типа носят термин «соусы», именуемые либо по своему основному компоненту (томатный, яблочный, айвовый «соус»), либо им даётся ещё дополнительно собственное наименование, например, – соус «Вечерний» (на томатной основе, кисло-сладкий), соус «Южный» (на томатной основе, острый) и т.д.

Однако самыми лучшими по качеству и вкусу соусами подобного рода являются приправы различных национальных кухонь, представляющие собой проверенные веками, традиционные, простые и нежные композиции, в то время как приправы фабричного производства оказываются, как правило, слишком упрощёнными и резкими.

Сложные приправы могут создаваться и на иных основах, помимо кислой. Одной из них служит острожгучая основа, создаваемая некоторыми пряными растениями (горчица, хрен). Вкус этих приправ, конечно, иной, чем на кислой основе, но композиция их примерно такая же, как и остальных сложных приправ. В основе лежит либо пюре свежего растения, либо сухой порошок из его зёрен. К ним добавляют различные компоненты из групп специй, пряностей, ароматизаторов или красителей. Отсутствует только стадия уваривания, необходимая почти для всех кислых приправ, приготавливаемых из соков плодов, овощей и ягод.

Наконец, третьей разновидностью сложных приправ являются такие, которые построены на основе не одного растительного компонента, а двух или трёх, составляющих вместе те же 95% объёма или массы приправы, в то время как все другие ароматическо-вкусовые добавки «укладываются» в остающиеся 5%. Таким образом, в принципиальном отношении никаких отличий в основной структуре этого вида сложных приправ также нет. Всё различие состоит в их вкусе, в том, что они компонуются не из сходных, а из противоречивых базовых растительных продуктов: не из одних кислых, а их кислых и сладких или кислых и горьких. И это сразу отражается на вкусе, ибо такое сочетание создаёт совершенно особый, «колеблющийся», «зыбкий» вкусовой эффект, поскольку в процессе еды проявляется то кисловатая, то, наоборот, сладковатая или солоноватая часть приправы, и это вызывает как бы маленький кулинарный «шок»,

ценимый некоторыми гурманами, но вызывающий нередко раздражение и непонимание у людей, привыкших твёрдо знать и чувствовать, что если они употребляют кислую приправу или острую, то она такой и должна быть от начала и до конца блюда.

К таким «колеблющимся» приправам принадлежат приправы, носящие общее наименование «чатни» и насчитывающие десятки вариаций, а также некоторые другие приправы, созданные на базе обычной горчицы, с добавлением к ней разных растительных субстратов: апельсинового или грейпфрутового пюре, пюре яблок, груш, айвы или томатного пюре, уваренного с сахаром, причём наряду с большим количеством лука, сельдерея и чёрного перца.

В ряде чатни используются манго, бананы наряду с чесноком, красным перцем, лимоном и солью.

Чаще всего, если человек попробует такую приправу три-четыре раза, пересилив своё предубеждение, то он становится затем горячим её приверженцем и уже с радостью ждёт случая испробовать её, так как кулинарные «сюрпризы» имеют свойства манить. Кроме того, это даёт хорошую вкусовую «встряску», особенно ценную тогда, когда повседневная пища уже приедается и живой, здоровый аппетит начинает исчезать. Во всяком случае, это, разумеется, дело кулинарного вкуса, и отношение к подобным приправам может быть разным, обусловленным индивидуальными склонностями, а также в значительной степени самим составом еды и конкретного меню.

Приправы – неотъемлемая часть любой национальной кухни

В нашей стране, особенно в северной и центральной частях России, в Белоруссии, Левобережной Украине, вековые кулинарные традиции, а также сам ассортимент национальных блюд приучили к употреблению ясных, чётких во вкусовом отношении приправ.

Русский народ издавна проявлял склонность к кислой, квашенной пище, к пищевым изделиям, приготовленным с использованием продуктов кислого, дрожжевого брожения: чёрному ржаному хлебу, пирогам с капустой, кислым щам, квасу, сметане. Поэтому в принципе употребление приправ, как в основном кислотосодержащих продуктов, вовсе не чуждо русскому народу и его соседям – белорусам и северо-восточным украинцам. Кухням этих народов свойственны естественная кислота и естественная композиция приправ, имеющих ясные вкусовые границы. Вот почему русская кухня создала, например, собственные виды приправ, которые носят название взваров и употребляются в горячем виде, как дополнение к гарнирам мясных горячих блюд.

К взварам относятся капустная, луковая приправы, а также клюквенная и клюквенно-черничная приправы к дичи. Как и другие классические приправы, все они строятся на базе указанного в их названии растительного сырья, с добавлением иных компонентов, иногда меняющихся в зависимости от региона, но строго соответствующих народным понятиям о «русском вкусе», «русском духе». Вообще приправы в каждой стране и у каждого народа, как правило, строятся на основе того или иного национального растительного компонента, т.е. плодов того растения, которое по своему распространению, вкусу и месту на национальном столе приобрело статус «национального» в народной кухне.

В Азербайджане, богатом гранатовыми рощами и садами, основным видом национальной приправы служит «Наршараб» – сгущенный уваренный сок граната без всяких добавок. В Грузии в большинстве национальных приправ используются как основа слива ткемали и грецкие орехи, т.е. почти все грузинские соусы приготавливаются на основе либо сгущенного ткемалевого сока в разных видах, либо стёртых в порошок грецких орехов. Они составляют базу, массу, гущу грузинских приправ, придавая своеобразный вкус тем острым или жгучим добавкам, которые

вносятся в этот кислый сок или в ореховый порошок. В Молдове такой же основой для национальных соусов и подливок, т.е. разных видов молдавских приправ, служит чеснок, и основной вкус молдавских приправ не кислый, а чесночно-солёный с разными оттенками.

Таким образом, на деле приправы, как особое вкусовое дополнение блюда, имеют огромное разнообразие и тесно связаны с национальными кухнями разных народов. Приправы – неотъемлемый элемент любой национальной кухни. Они неразрывно соединены с национальными блюдами, полностью понять и оценить которые можно, только употребляя их с соответствующей национальной приправой. Это правило одинаково действует во всей мировой кулинарии. Оно характерно и для русской кухни, где отварную севрюгу надо есть только с хреном, жареных рябчиков только с клюквенным взваром, а жареного поросёнка – с луковым. Лишь тогда проявится полностью подлинный вкус всего блюда, лишь тогда будут понятны особенности национальной кухни и её отличие от других.

Приправы – не просто кулинарная блажь или проявление кулинарного снобизма и недоступной якобы широким массам изысканности. Приправы – это естественное обрамление, неотъемлемая часть любой подлинно народной, национальной кухни. Что делали бы мы, например, без такой национальной приправы, как сметана? Отними её – и русская кухня враз обеднеет, утратит своё неповторимое лицо. Однако, к сожалению, ныне мы, не всегда правильно, употребляем эту традиционную русскую приправу как закуску, применяя её, как правило, в чистом виде, с хлебом, а не в сочетании с национальными блюдами. Между тем все русские супы – щи, овощные, крупяные и рассольники – требуют, по крайней мере, 50 г сметаны на каждую порцию. Только тогда эти супы приобретают выраженный национальный вкус. Но для этого такие супы должны быть обязательно острогорячими, а не полухолодными или тёпленькими. Таким образом, употребление приправ поднимает статус национальных кухонь и возможно лишь в условиях общих высоких требований к качеству всей пищи, всего стола.

Итак, подведём некоторые итоги того, что мы узнали о приправах.

Во-первых, приправы стары, как и сами национальные кухни. Они возникли в процессе их развития, накрепко связаны тесными вкусовыми узами со всем национальным репертуаром кухни любого народа.

Во-вторых, они очень важны в процессе питания, так как

помогают физиологическим процессам усвоения пищи. Они доставляют в наш организм необходимое количество кислот, усиливающих обмен, ферментативные процессы и помогающих всей жизнедеятельности, поддерживают и оживляют наш аппетит, препятствуют созданию чувства приедания и пресыщения однообразием повседневного стола. Они, наконец, способны вызывать «кулинарные переживания», т.е. создавать кулинарную радость или кулинарный шок своим неожиданным или непривычным вкусом, своими ароматическими свойствами, созданием нежной консистенции блюда или продукта.

Недаром в XVIII – XIX веках в России было широко распространено убеждение, что французская кухня «выезжает только на приправах», т.е. сама по себе по составу продуктов она обычна, но приправы позволяют подавать её и ощущать как необычайно богатую и изысканную. Действительно, в русской кухне, обладающей экзотическими продуктами вроде чёрной и красной икры, стерлядей, осетрины и севрюжины, считается, что только особый продукт может придать кухне национальное своеобразие. Однако на самом деле своеобразие придают тому или иному столу приправы, и только они выявляют действительно кулинарные особенности и кулинарные достоинства того или иного народа, а не его материальные или природные возможности.

Во всём мире продукты одинаковы: мясо, рыба, птица, овощи, мука, зерно, фрукты, грибы. Иных природа не создала. И сделать их национальными, придать им отличающийся от других кулинарный вид способны только разные способы приготовления, разная технология и разные приправы. В этом и состоит деятельность национальных кухонь, т.е. многовековое творчество каждого народа, по-разному подходившего к обработке одного и того же пищевого сырья.

Сохраняя и развивая приправы, мы способствуем сохранению и развитию достижений национальных кухонь. Между тем в последние десятилетия XX века приправам не повезло, несмотря на все их исторические заслуги и кулинарное значение. Причина этого заключается в том, что приправы, даже самые простые, нуждаются в предварительном приготовлении. С ними слишком много «возни» в наш век, привыкший спешить. Вот почему приправы всё чаще стали заменяться более грубыми сдабривателями (специями и отчасти пряностями).

Другая сложность состоит в том, что они всегда являются результатом сложной компоновки многих, иногда десятков, различных продуктов. Поэтому, помимо времени на их приготовление, необходимо ещё и обладать высоким уровнем

кулинарной культуры для их создания и оценки. Третье препятствие состоит в том, что приправы не всегда можно приготовить фабричным, промышленным способом или их трудно достать. Или же даже тогда, когда это возможно, они получаются хуже по качеству. Но многие приправы крайне нестойки и должны приготовляться домашним способом. Таковы, например, все заправки для салатов, все подливки ко вторым и третьим блюдам, многие приправы на базе сметаны, все виды русских горячих приправ – взваров и т.д.

Наконец, многие современные национальные приправы, распространённые в отдельных регионах и принятые там повсеместно, совершенно неизвестны в других странах и регионах мира. Так, у нас почти неизвестен индийский «чатни», редко встречается соевая приправа, обычная на всём Дальнем Востоке (Китай, Япония, Корея). Пользуются большим спросом настоящий, ароматный, свежий грузинский «Квацерахи», или добротный ингушский «Чам», или осетинская «Чивздзоса», несмотря на трудные, непонятные названия и на полную неосведомлённость об их применении. Эти приправы вкусны, и этим объясняется всё. В крайнем случае их просто едят с *хлебом*, как сметану. И в том, что такое употребление приправ распространено, состоит одна из важнейших кулинарных особенностей их.

От всех других групп «сдабривателей пищи» истинные приправы отличаются тем, что они могут употребляться в сравнительно больших дозах – десятках граммов – как равноправные сопутствующие компоненты основной пищи.

Приправы народов Европы

Как уже отмечалось, приправы, в отличие от всех иных сдабривателей пищи, национальны, т.е. имеют ярко выраженную привязанность к определённой национальной кухне, к её пищевому и кулинарно-композиционному репертуару.

Если специи испокон веков имели интернациональное применение и в них нуждалась каждая кухня (например, в соли), причём, используя их, никак не менялась в национальном аспекте, никак не зависела от влияния других кухонь во вкусовом отношении, то с приправами дело обстоит иначе.

Если пряности, начиная с античных времён, а затем ещё более с крестовых походов, проникая в европейскую кухню, не меняли её характера, а давали возможность лишь подчеркнуть и выявить её особые, привлекательные черты и таким образом способствовали не только обособлению, но и выявлению особых

национальных ярких черт французской, английской или русской кухонь, в одинаково большой степени употреблявших чёрный перец, имбирь, корицу, гвоздику, кардамон и горчицу, но делавших это совершенно по-разному, то приправы в течение веков продолжали сохранять строго национальный состав, и колорит, оставаясь тем скрытым кулинарным «секретом», в котором и концентрировались все особенности, все своеобразия национальных кухонь.

Не случайно даже в конце XX века, когда начинается обмен приправами между народами, когда происходит, наконец процесс настоящей интернационализации приправ, отставший от распространения по всему миру специй на тысячелетия и пряностей на столетия, мы обмениваемся лишь готовыми, заранее составленными в определённых странах приправами, имеющими засекреченный состав, а не рецептами приправ. Так, производителями и хранителями секрета разных соевых соусов-приправ остаются Япония и Китай, не выдают секрета своих национальных приправ Англия (соус «Вустер») и Австралия («Виджемайт»), в грандиозных масштабах производят свои вариации кетчупа Болгария, Венгрия и Югославия, экспортируя этот готовый и относительно дешёвый продукт в другие страны Европы. Только Индия, главный изобретатель и промышленный производитель приправы чатни, исходя из сложности её приготовления, наличия многих вариантов и широкого распространения её в домашней кухне почти миллиардного населения Индии, не стала делать особых секретов из рецептов чатни, тем более, что купить разные варианты этой приправы в Индии в готовом виде дешевле, а сырьём для их приготовления все равно большинство других стран не располагает (манго, кокосовый сок, тамаринд и др.). Кроме того, чатни, как приправу, предполагающую вариации, можно делать и на базе любых фруктов.

Начавшийся в конце XX века процесс интернационализации приправ является значительным историческим событием в реорганизации всего быта населения Земли. Во-первых, применение готовых приправ не только улучшает вкус пищи, стимулирует жизнедеятельность организма и даёт определённый эмоциональный подъём, снимает стрессовые нагрузки у человека, но и существенно убыстряет приготовление пищи, облегчает применение других полуфабрикатов, ибо без разнообразия приправ они быстро приедаются.

Во-вторых, поскольку приправы тысячелетиями были привязаны к определённой национальной кухне, к определённому национальному составу меню, то они не могут быть «отлучены»

от этого состава, тем более сразу, в одночасье. Вот почему нельзя применять приправы без разбора, нельзя применять «чужие» приправы к блюдам своей национальной кухни, а это, следовательно, заставляет нас знакомиться и с другими кухнями, с их национальным репертуаром, если уж мы хотим пользоваться их национальными приправами.

Национальная «замкнутость» приправ, распространение лишь наиболее ярких, наиболее «пробивных» и в то же время неизвестных по составу, «засекреченных» или запатентованных приправ привело к тому, что «слава» среди потребителей во всех странах пяти-шести приправ – горчицы, майонеза, кетчупа, «Вустера», соевого соуса и в последнее время «Виджемайта», – временно затмила вообще все другие сугубо национальные приправы и привела к тому, что в современной международной кухне создалось своеобразное «приправное единообразие», некий стандарт применения приправ. Это особенно стало характерно для старейшей международной приправы – горчицы. Её применяют, как правило, как кому вздумается, а она, как известно, способна навязать, «приклеить» свой вкус к любому продукту.

Таким образом, неверное, огульное применение приправ ведёт не к повышению разнообразия вкуса пищи, а к установлению его однообразия.

Вот почему во избежание этого нежелательного результата не только необходимо знать как можно большее число приправ, чтобы иметь возможность выбирать из них, но и помнить, что все приправы в сущности должны быть строго привязаны к своей национальной кухне. Только тогда их применение окажется благотворным.

Здесь надо сделать одно маленькое, но важное пояснение. Разумеется, и раньше знали, что приправы тесно связаны с определёнными национальными особенностями и характерны для национальных кухонь. Но всегда при этом думали, что кухня, её пищевой состав определяет приправы, что они своего рода привески к кухне, к её основному репертуару, а не самое существенное, не главное в них.

Когда же мы рассматриваем значение приправ в развитии любой национальной кухни, резко меняется взгляд на их роль. Они вовсе не привесок, а главное, основное, определяющее звено в любой национальной кухне. От них зависит весь колорит, направление любой национальной кулинарии. Иными словами, состав приправ, их композиция влияют на формирование национальной кухни, а не наоборот.

Приведу один пример. Мало есть на земле народов, которые

бы в силу историко-географических условий имели бы столь лёгкий, богатый и разнообразный доступ к различным сортам превосходной свежей рыбы – речной, озёрной, морской и океанической одновременно, как датчане, причём в таком завидном положении они находятся испокон веков, тысячелетия. И тем не менее датчане абсолютно равнодушны к рыбному столу. Они, как известно, самые горячие поклонники мяса, птицы, различных колбас, окороков, бекона. Они же – производители лучшего в мире пива и разных горчиц. В стране, где свыше 20 тысяч ресторанов, харчевен и т.п., рыбных ресторанов всего… 5. Каков спрос, таково и предложение. Да и там подают… французские и итальянские рыбные блюда – буйабез, камбала в вине и т.п. Причём фактически ни одного блюда из жареной рыбы. Датчане готовили и готовят только отварную рыбу, а она, как известно, требует только одной приправы – хрена, совершенно датчанам не знакомого. Вот и получилось, что за неимением правильной приправы сырьё так веками и осталось сырьём. Не удивительно, что датские рыбаки порой так и не знают вкуса рыбы, питаясь беконом и свиным окороком, а весь свой улов сразу же продают за границу – в Германию. Францию, Польшу, где с рыбой умеют обращаться лучше и знают ей истинную цену, где рыба употребляется как основной продукт во время католических постов, а потому неизбежно с разными приправами, чтобы не приедалась.

Исходя из значения приправ в деле формирования национальных кухонь, мы и располагаем нижеследующие рецепты приправ не по составу заключённых в них продуктов и не по блюдам, к которым они подходят, а также не по алфавиту или иному формальному признаку, а по группам национальных кухонь, в которых они созданы и в которых находят своё наибольшее применение. Национальный характер приправ привёл к тому, что их до сих пор никогда не рассматривали как некое кулинарное целое. В составе национальных кухонь их рецептура не приводилась, так как считалось, что приправа – это такое национальное и домашнее приложение к блюду, о котором помнят и которое умеют создать в каждой семье. Однако многие национальные приправы, как в нашей стране, так и во многих иных, неизбежно оказались утрачены. Задача собрать воедино то, что ещё осталось, является поэтому важной не только кулинарной, но и общественной задачей.

Изложение рецептуры приправ я начинаю с русской кухни, затем даю обзор приправ западноевропейской кухни и, наконец, останавливаюсь на наиболее хорошо сохранившихся до наших дней приправах восточной кухни (Закавказье, Северный Кавказ,

Юго-Восточная Азия, Дальний Восток).

Приправы русской кухни

Заправки в русские традиционные овощные закуски

Заправка в кислую, квашеную капусту

Квашеную капусту хорошего домашнего квашения приятно есть в том виде, в котором её подают на стол из кадки. Однако если правильно заправить её специальной капустной заправкой, то она превращается в особо привлекательную закуску. Заправка эта является, таким образом, приправой к квашеной капусте, причём традиционной русской заправкой, существующей уже более ста пятидесяти лет. К сожалению, она применяется только в «обрыжках» и даже выходит из употребления вследствие того, что новые поколения её уже не знают. Между тем рецепт её очень прост (на 1 кг квашеной капусты).

4 средних луковицы
2 ст. ложки подсолнечного масла
3 ч. ложки сахара
10… 12 горошин чёрного перца

Луковицы измельчить, вначале нарезать кружочками, а затем поперёк. Перец растереть в порошок вручную (молотый перец промышленного изготовления не употреблять). Все компоненты, кроме масла, сложить в чашку, смешать, растереть, добавить чуть-чуть капустного рассола, чтобы растворить сахар, и, влив масло, вновь перемешать. Подготовить капусту: от рассола не отжимать и не промывать, как это нередко делают, но очистить от кочерыжек, затем, предварительно выложив в виде уплотнённого длинного «батона» на доску, порезать её поперёк острым ножом. Заправку тщательно перемешать с капустой.

Заправка в окрошку (на 1 л окрошки)

2 ст. ложки сметаны
1 ч. ложка горчицы
1 ч. ложка лимонного сока
0,5 ч. ложки сухой цедры лимона
3-4 горошины чёрного перца (смолоть перед заправкой)

Все компоненты, кроме сметаны, перемешать. Внести сначала

в блюдо смесь горчицы с пряностями, затем через 3…5 мин сметану, после чего подавать сразу к столу.

Заправка в тёртую чёрную редьку (на 0,5 л (объём!) тёртой редьки)

1 печёная луковица (крупная)
1 ст. ложка мёда
1 ст. ложка с верхом ржаных сухариков
2 ст. ложки кваса
2 ст. ложки подсолнечного масла
Соль по вкусу

Ломоть чёрного хлеба нарезать соломкой и подсушить в течение 5-8 мин в открытой духовке. Редьку натереть на крупной или мелкой тёрке. Луковицу испечь целиком в кожуре в духовке, затем нарезать мелко, смешать с остальными компонентами заправки в однородную массу.

Перемешать заправку с тёртой редькой, дать постоять 5-10 мин, подавать к столу.

Взвары – горячие русские приправы

Русская национальная кухня до XVIII века не знала подливок и соусов, пришедших в помещичий быт в петровские и особенно в екатерининские времена в связи с влиянием французской и немецкой кухонь. Поэтому, как и всякая национальная кухня, русская кухня обладала своими собственными национальными приправами на растительной основе. Их особенность состояла в том, что они были немногочисленны, в основном луковая, капустная и ягодная (обычно брусничная или клюквенная), но все три соответствовали классическому представлению о приправах в мировой кулинарии, т.е. создавали кисловато-пряную, кисловато-ароматную гамму. При этом кислота капустной и ягодной приправ была естественной, вытекающей из собственного вкуса кислой (квашеной) капусты или сока лесных и болотных ягод, а кислинка луковой приправы создавалась добавлением к ней либо сметаны, либо уксуса, причём в этом случае две этих разновидности луковой приправы употреблялись с разными целями: уксусно-луковая для мясных блюд, а сметанно-луковая – для овощных и мучных.

Другим важным отличием русских приправ ко вторым

горячим блюдам было то, что они приготавливались и употреблялись как горячие приправы, что резко отличало их от заморских, как правило, холодных, приправ. Это объяснялось прежде всего тем национальным свойством русской кулинарии, которое строго выдерживалось на протяжении тысячелетия (с IX по XVIII век) и состояло в стремлении к единству и однообразию, цельности блюда во всех его проявлениях. Так, дичь приготавливалась всегда целой, мясо – тушей или разрезанным только по крупным частям – целая нога, вся задняя часть и т.п.; гарнир, овощи, каши не смешивались и состояли только из одного вида овоща или зерна. Естественно, что и приправы должны были соответствовать тем же кулинарным представлениям о единстве, т.е. к жаркому могла подаваться и ему соответствовать только горячая приправа, а к холодному блюду – только холодная. Вот почему хрен подавался только к холодным закускам – к рыбному заливному и студню, а к жаркому подавались только горячие приправы, или взвары, как они назывались в отличие от всех иных приправ.

Когда на русский стол проникла немецкая и французская горчица (она была завезена немцами-колонистами, которые впоследствии и стали главными её производителями в России – от выращивания на Нижней Волге до приготовления готовой горчицы – приправы), то её, как холодную приправу, с горячими мясными блюдами вплоть до 20-х годов нашего века так и не употребляли, да и впоследствии в основном применяли к немецкому же горячему блюду – сосискам, но ни в коем случае не к русским национальным.

Так как русских мясных вторых блюд было очень мало (ибо основное направление русского национального стола – это супы, каши, пироги), то и приправ-взваров было также немного (три-четыре), причём когда в последние 50 лет русские национальные блюда исчезли из обихода, то вместе с ними исчезли и тесно «привязанные» к ним взвары. Всё это надо иметь в виду, если мы хотим правильно пользоваться русскими приправами-взварами. Они подходят только к блюдам национальной русской кухни, в крайнем случае их можно также есть совершенно отдельно, с хлебом, но совмещать с современной едой или с блюдами заведомо иностранного происхождения нельзя – это будет профанацией этих кулинарных изделий.

Исчезновению взваров из нашего кулинарного обихода способствовало и то, что они, как и вся старая русская кухня, были рассчитаны на неспешный, основательный, несуетный быт, и с ликвидацией этих общих условий отмерли и взвары. Ведь с ними надо возиться, их надо каждый раз вновь приготавливать!

Кроме того, в последние годы препятствием для возрождения взваров служит то, что клюква и брусника из ягоды массовой, народной, дешёвой превратилась в товар редкий, дорогой и экзотический. Даже квашеная капуста, которую прежде изготавливали домашним способом в каждой русской семье, стала встречаться гораздо реже. А для взвара необходима обязательно чистая, отборная, вкусно приготовленная и хорошо проквашенная капуста, а не её суррогат. Таким образом, не только по линии быта и привычек (легче пользоваться холодными, заранее фасованными приправами!), но и по линии исходного сырья взварам в XX веке был нанесён непоправимый удар. Однако для парадного, настоящего русского стола они должны сохранить своё значение и на будущее, ибо только с их помощью достигается подлинно национальный вкус русского блюда, только они могут передать, «как Русью пахнет».

Ниже мы приводим рецепты основных традиционных видов русских приправ-взваров.

Луковый взвар

5-6 луковиц

2-3 ст. ложки 2-3%-ного уксуса или яблочного кислого (не промышленного) сока

1-2 ст. ложки мёда

1 ст. ложка топлёного ила сливочного масла (или 2-3 растительного, перекалённого)

6-10 горошин чёрного перца

Соль

Лук нашинковать мелкими кубиками, смочить уксусом, дать постоять 10 мин, затем обжарить (пассеровать) на лёгком огне до мягкости, подсластить мёдом, уварить до загустения жидкости на медленном огне, поперчить, посолить по вкусу.

Подаётся к жаркому из баранины, индейки, гуся, утки. Если луковый взвар готовится без уксуса, лишь на яблочном соке и без мёда, то к нему в конце приготовления, прямо на столе, добавляется сметана, и он употребляется тогда с отварной картошкой или репой, а не с мясом.

Капустный взвар

Квашеная капуста (банка вместимостью 0,5 л)

2 луковицы

50 г сливочного масла

1-2 ст. ложки уксуса (если капуста сача по себе кислая, то можно обойтись без него)

1 ст. ложка мёда (или 2 ч. ложки сахара); в случае, если употреблён уксус, – 1 ст. ложка муки
10 зёрен чёрного перца (раздавленных)
1 белый гриб (сушёный), заранее протёртый в порошок

Капусту нарезать как можно мельче (2 раза на доске острым ножом), лук – мелкими кубиками. Овощи хорошо перемешать, обжарить на масле в сковороде на медленном огне. Добавить уксус, заранее проваренный с мёдом или сахаром в эмалированной посуде, всё тщательно перетереть ложкой или пестиком, вновь чуть припустить с перцем в течение 15…20 мин на слабом огне, после чего посолить по вкусу.

Подаётся к разварной и жареной говядине, к гусю.

Клюквенный (или брусничный) взвар

1-1,5 стакана клюквы или брусники
1-2 ст. ложки мёда
1 ст. ложка муки (лучше ржаной или самой дешёвой пшеничной)

1. Отжать сок из ягод. Отставить.
2. Клюквенные выжимки залить кипятком (1 стакан), выварить до половины объёма, отжать снова, выжимки выбросить, жидкость сохранить.
3. Брусничные выжимки, разварив, протереть, соединить с соком.
4. Муку развести в соках. Уварить клюквенную или брусничную воду с мёдом и влить туда при закипании клюквенный или брусничный сок с мукой и, размешивая, довести до киселеобразного состояния. Чуть присолить по вкусу.

Подавать к жареному поросёнку, индейке.

Яблочная приправа-взвар

5-6 крупных антоновских яблок
2 ч. ложки муки
Щепотка чёрного перца
1 луковица
25– 30 г сливочного масла
Соль

Яблоки испечь в духовке до полной мягкости, выжать из них (соковыжималкой) пюре. Заранее нашинковать лук мелко-намелко и припустить его с мукой, маслом и перцем в сотейнике. Смешать яблочное пюре и луковый отвар. Посолить по вкусу.

Подавать к жареной утке, гусю, полевой и лесной дичи (куропаткам, рябчикам).

Русские холодные приправы

Наряду с горячими приправами-взварами русская кухня обладает несколькими видами холодных приправ, также требующими предварительного приготовления, но чисто механическим, холодным способом. Такие приправы приготавливались осенью, зимой, весной. Так, из сушёной ягоды и мёда готовилась традиционная холодная приправа к пернатой дичи и к холодной (заливной) птице, к лосятине и кабанине в желе.

Ягодная приправа к дичи
0,5 стакана сушёной брусники
0,5 стакана сушёной черники
0,5-0,75 стакана кипятка
1 ч. ложка лимонной кислоты
4 куска сахара-рафинада

Ягоды смешать, залить крутым кипятком, дать разбухнуть и оставить (в закрытом виде) на 1 час. Добавить лимонную кислоту, сахар, размять и дать выстоять при температуре 18-20˚ в течение 3 дней до лёгкого закисания. Если будет густа, добавить чуть кипячёной воды. К закисшей массе можно постепенно добавлять новые порции, что улучшит вкус приправы по сравнению со вновь приготовленной.

При хорошем качестве ягоды должны совершенно распуститься в общую желеобразную кисловатую массу.

Русский хрен

Главной русской холодной приправой следует считать хрен, употребляемый ко всем холодным и отварным видам рыбных блюд (заливные, тельное, отварная целиковая рыба, красная рыба горячего копчения (севрюга), отварная осетрина), а также к рыбным пирогам и кулебякам, которые было принято также заедать хреном – в случае, когда они употреблялись холодными, на другой день, а не с пылу, с жару.

Наряду с рыбными блюдами хрен-приправа подавался и к холодным мясным блюдам, особенно свиным. Так, хрен

обязательно употребляли к студню, холодцу, к холодному заливному поросёнку, к заливным из домашней птицы, к отварной говядине (холодной), к языку, к говяжьим и свиным потрохам (но не к бараньим!), к свиной голове (на Васильев день, 7-10 января), к заливной и холодной телятине, а позднее, в конце XIX века, – к холодному ростбифу из говяжьей вырезки, хотя это блюдо было английским и, строго говоря, было рассчитано на употребление с горчицей.

В русской классической кухне хрен готовили всегда непосредственно к столу и старались не оставлять его более чем на один-два дня, так как считалось, что хрен должен быть обязательно злым, «хорошо шибать в нос», а оставленный на срок более двух суток после приготовления, он терял свою силу. К тому же по-русски хрен всегда готовили без уксуса, который «убивает» силу хрена и сообщает ему свой привкус и остроту, не свойственную национальным русским блюдам.

Хрен на уксусной основе, или так называемый «хрен по-польски», готовили в Белоруссии, на Волыни (Украина) и, главным образом, в Литве.

Именно оттуда и пришло приготовление хрена на уксусной основе, рассчитанное на двухнедельное и даже иногда месячное хранение и на длительную транспортировку. Этот вид приправы из хрена не даёт блюдам специфического «русского вкуса», но с исчезновением домашнего приготовления он стал всё более заменять собой традиционную русскую приправу из хрена, характерной чертой которой был чрезвычайно мягкий, нежный вкус, наряду с очень сильным и неожиданным, доводящим до слёз, едким «шибанием», составляющим самую большую прелесть этой русской приправы, поскольку только такой хрен играл в национальном застолье свою традиционную роль: с одной стороны, чисто кулинарную – делал блюда особо пикантными, а с другой стороны, и специфически застольную, развлекательную, так как всегда давал повод к шуткам и веселью за столом, к ироническим замечаниям по поводу новичков или неуклюжих, нетонких, неумелых людей, которые не знали или не понимали, не усваивали всё искусство пользования хреном как приправой, не схватывали, в чём состоял секрет этого пользования.

Между тем секрет этот был чрезвычайно прост: надо было употреблять хрен только после того, как откусывался и лишь слегка прожевывался (но не проглатывался!) очередной кусок рыбы или мяса. В таких случаях некоторые «ловкачи» при известной сноровке могли употреблять сравнительно большие порции хрена вполне безопасно, в то время как их менее опытные и неумелые сотрапезники порой подскакивали на своих местах и

заливались слезами (под оглушительный хохот всех присутствующих) от самых незначительных, даже малюсеньких доз, употреблённых без знания специфики и традиций. Такие люди всегда распознавались как не имевшие домашнего очага или крепких семейных корней. Отсюда и один из старых русских обычаев испытания жениха и невесты, состоявший в угощении их такими блюдами, где употребление хрена было обязательным. При этом неумеха часто получал полный отказ, даже если он имел иные положительные качества.

Прежде всего, чтобы хрен был «злым», необходим добротный, высококачественный продукт. Это значит, что хрен-корень должен быть толщиной не менее чем в палец, без повреждений, сочный, крепкий. От внешних повреждений можно избавиться чисто механическим путём, вырезая гнилые, изъязвлённые и побитые, порезанные и загрязнённые места. Потеря же корнем хрена сочности – порок, который практически неисправим, ибо попытка размочить хрен хотя и может привести к восстановлению его механической упругости и облегчить тем самым его натирание на тёрке, всё же неизбежно приведёт к вымыванию, к вымачиванию соков, дающих корню хрена аромат и его едкость, «злость». Степень этого вымывания может быть разной в каждом случае, но она всегда сказывается не только на силе готового столового хрена, но и на длительности сохранения этой силы в готовой приправе. Как правило, больше суток крепость вымоченного хрена не сохраняется, и этим объясняется введение в готовый столовый хрен имитаторов «крепости» вроде уксуса.

Вот почему важно приготовить столовый хрен из высококачественного сырья, а для этого необходимо правильно сохранять хрен после копки осенью или весной. Хрен сохраняют в ящике с песком, кладя его рядами так, чтобы один корень никогда не касался другого, и засыпая каждый ряд чистым, просеянным, свободным от примесей глины и земли песком. Раз в неделю этот ящик с песком надо чуть-чуть поливать (сбрызгивать) водой, чтобы песок был всегда равномерно чуть влажным. Таким путём можно иметь абсолютно свежий, сочный хрен в течение всего года.

Готовя столовый хрен, корень очищают ножом, но избегают мыть, ополаскивая его, в крайнем случае, после чистки под струёй холодной проточной воды. Затем натирают на мелкой тёрке, предварительно приготовив баночку (стеклянную, фарфоровую) с налитой на её дно холодной кипячёной водой. В эту посуду по мере натирания хрена всё время складывают натёртые порции, не давая им выдыхаться на открытом воздухе. Затем, когда процесс натирания закончится, к тёртой массе

прибавляют ещё немного воды до консистенции густой кашицы, затем подслащивают 1 куском сахара и солят по вкусу (щепоткой соли). Хорошо дополнительно добавить тёртую цедру лимона и сок лимона, сократив при этом соответственно количество воды. Оставшиеся при натирании кусочки корня также помещают в посуду с готовым хреном, повернув их ложкой так, чтобы они оказались на дне. Такая заготовка столового хрена должна быть не водянистой, а весьма густой, консистенции вязкой каши.

Перед подачей к столу каждую столовую ложку такой заготовки разводят десертной ложкой сметаны. Именно этот состав и будет называться «русским столовым хреном», в отличие от, скажем, приправ из хрена, употребляемых в Прибалтике или Закавказье и включающих в себя уксус. Только на второй-третий день, если хрен-заготовка начинает обнаруживать снижение остроты, к нему можно прибавить немного 0,5%-ного уксуса.

В Закавказье прибавляют более крепкий 1,5% раствор настоящего домашнего винного уксуса и, кроме того, подкрашивают такой хрен свекольным соком. Этот вид хрена-приправы употребляют с грузинским холодцом из поросёнка – мужужи, в то время как русский вид хрена-приправы рассчитан на телячий или говяжий холодец, на заливное из птицы и, главным образом, на блюда из заливной, отварной и горяче-копчёной рыбы. Именно в этих случаях уксус как основа, огрубляющая хрен-приправу, а тем самым и нежное мясо рыбы, совершенно не подходит, в то время как сметана действует и контрастно, и облагораживающе.

В классической русской кухне хрен употребляют не только как приправу к холодному, закусочному столу. Такое употребление в основном закрепилось лишь в XVIII веке и особенно в XIX веке, когда закусочный стол стал играть существенную роль в общественной и официальной жизни и когда он в связи с расширением сети трактиров и распространением водки стал вторгаться всё более и в домашнюю жизнь. Именно в этой обстановке возросла не кулинарная, а функционально-вспомогательная роль хрена как приправы, действующей умеряюще и опохмеляюще. Это и вызвало удешевление и огрубление разных приправ из хрена путём добавления в них резких компонентов вроде 3%-ного раствора уксуса и приготовления на воде, без добавления сахара и цедры. Мол, с водкой и так сойдёт.

Старинная московская русская кухня XVI-XVII веков использовала хрен как приправу, во-первых, всегда в её истинно русском, «сметанном» варианте, как традиционную приправу к рыбе. А во-вторых, вводила приправу из хрена и в ряд горячих

блюд для сообщения им пикантности, аромата и особого «русского вкуса». Так, хрен-приправа уже на столе вводился в калью (в отличие от ухи!), в различные рассольники (куриные и мясные, из почек), во все виды солянок, а также в подливы блюд из отварного мяса и рыбы за одну-две минуты до подачи их к столу.

Таким образом, хрен как приправа находил широкое применение в русской кухне и на русском столе появлялся практически так или иначе ежедневно. С изобретением салатов хрен-приправу стали вводить в сырые салаты из тёртой моркови, репы, брюквы, редьки и яблок, а также и в салаты из отварных корнеплодов и в винегреты в качестве пикантной заправки.

Приправа из хрена в русской кухне была долгое время (до конца XVIII – начала XIX века) абсолютно доминирующей и (до появления горчицы) имела не только пищевое, но и большое профилактическое значение, поскольку хрен в его русском исполнении сохранял свою бактерицидность и служил как для улучшения вкуса блюд, так и для предотвращения цинги, гриппа и иных простудных и инфекционных заболеваний верхних дыхательных путей, а также для профилактики кишечных заболеваний. Вкусовые же качества хрена как приправы были настолько своеобразны и привлекательны, что после наполеоновских войн послужили стимулом для создания некоторых тонких приправ в немецкой и австрийской кухне, куда их ввели повара иностранных аристократов, эмигрировавших в Россию в период 1789-1813 годов.

Но именно в Западной Европе были искажены особые свойства приправ из хрена как вследствие неумения сохранить естественную «злость» хрена, так и с целью «смягчить» эти приправы.

Приправы французской кухни

Основные приправы французской кухни – соусы, распространившиеся за более чем 300 лет своего существования в международной ресторанной кухне и кухне ряда других европейских стран, – давно перестали быть чисто французскими, национальными и характеризуют всегда специфически ресторанную, несколько вычурную кухню. Но родились соусы из народных, региональных кухонь Франции – провансальской, гасконской, бордоской, наваррской и т.д. Именно эти соусы, не содержащие муки и основанные на кислом пищевом сырье – сухом вине и растительных добавках, – и следует считать

характерными для французской национальной кухни. Таких народных французских соусов, почти не испытавших воздействия придворной и ресторанной кухонь, сохранилось немного – три-четыре. Наиболее характерные из них – беарнский и бордоский – приведены ниже.

Другой тип французских народных приправ – это соусы, основанные на применении прованского масла, яйца и кислой среды (уксуса или лимонного сока). Самый известный из этого типа соусов – майонез – давно перестал быть французской приправой и вошёл в разряд популярных международных приправ, включённых почти во все современные кухни. Но из этого типа сохранились и более простые, народные, так и оставшиеся привязанными к чисто французской домашней кухне. Один из них – эйоль – провансальский (южнофранцузский) чесночный соус-приправа – приведён ниже. К специфически французской кухне относится и так называемая французская салатная заправка. Все перечисленные виды приправ дают представление именно о французской национальной кухне, а не о французской ресторанной кухне, хотя за последние 100-150 лет грань между ними всё более и более стирается.

Французская заправка (в салаты)

В основе её – оливковое масло (прованское), например, 5 ст. ложек. К нему, чтобы только отбить масляный вкус и придать аромат, добавляют следующие компоненты: 1 ст. ложку мелко-намелко нарезанного лука-шалота (или любого неострого лука-репки), который заранее превращается в кашицу перетиранием с горчицей и уксусом (1-1.5 ч. ложки горчицы, 7-8 капель(!) 3%-ного винного уксуса). Уксуса всегда должно быть меньше, чем горчицы, при любых количествах масла. Соль, чёрный перец – строго по вкусу, в зависимости от характера и вида салата (свежий, отварной и т.д.).

Указанные соотношения приблизительны, для ориентировки: количество горчицы и уксуса может быть снижено. Всё искусство в составлении французской заправки состоит в том, чтобы в каждом отдельном случае найти наилучшее соотношение её простых компонентов с тем или иным видом салата. Именно необходимость подбирать заправку каждый раз индивидуально и отличает так называемую французскую заправку от всех иных западных (английской, американской, шведской и датской), где всегда дают более точные соотношения.

Эйоль (провансаль)

5 крутых желтков

3-4 зубчика чеснока

Оливковое масло, чёрный перец, соль, лимонный сок – в зависимости от вкуса и необходимости (добавляют каплями, понемногу)

Крутые желтки и чеснок (пропущенный через чесноковыжималку) тщательно растереть до состояния нерасторжимой эмульсии и продолжать растирать, прибавляя по каплям оливковое масло до состояния совершенно белой, лёгкой, воздушной и не слишком густой эмульсии (почти льющейся).

Продолжая растирать, прибавлять понемногу соль, перец, всё время пробуя, а затем также постепенно прибавлять по каплям лимонный сок, добиваясь нежной, едва заметной кислинки. Окончательная консистенция должна быть близка к майонезу. Количество и даже соотношение основного сырья могут меняться по вкусу (выше указано примерное наилучшее соотношение – 5:3).

Эйоль называют ещё винегретным соусом, он чаще применяется к рыбе, но у эйоля как рыбной приправы доля чеснока резко снижается, а доля лимонного сока – возрастает. Как простой, доступный по пищевому материалу соус, эйоль до сих пор служит употребительной народной домашней французской приправой.

Беарнез и бордолез

Типично мясными приправами, распространёнными не только на юге и юго-западе Франции, но и по всей стране, особенно в Париже, служат беарнез и бордолез – соусы-приправы, известные с XV-XVI веков.

Беарнез (Беарнский соус). Соус южнофранцузской кухни. Приготавливается в сотейнике с толстым дном. Подаётся ко всем гриллированным блюдам из мяса, птицы и даже рыбы.

Основная закладка

1-1,5 ст. ложки (с верхом!) мелко насечённого лука-шалота (репки)

2 ст. ложки мелко нарезанного эстрагона

1 ст. ложка кервеля (листа)

1-2 лавровых листа

2-3 щепотки тимьяна

50 мл сухого виноградного белого вина

Соль, белый перец – по вкусу, после приготовления

В процессе приготовления дополнительно закладываются

2 желтка
125 г масла сливочного
5-6 капель лимонного сока
13 Тайны хорошей кухни
Красный перец на кончике ножа
1 ст. ложка эстрагона

Указанные в основной закладке продукты сложить в сотейник, довести до закипания, остудить. Два желтка взбить с чанной ложкой воды, вмешать в сотейник с остывшей основной закладкой, взбить, поставить на очень слабый огонь. При первых признаках загустения ввести небольшими порциями масло, непрерывно помешивая. В конце приготовления посолить, поперчить по вкусу, посыпать свежим мелко нарезанным эстрагоном или кервелем.

Бордолез (Бордоский соус). Подаётся к блюдам из отварного, духового мяса (говядины), запечённой в тесте телятине.

200 мл красного сухого вина
50-75 мл любого готового красного соуса (домашнего или промышленного)
1,5-2 ст. ложки рубленого шалота (или иного лука-репки)
150 мл крепкого мясного бульона (лучше телячьего)
2 ст. ложки свежего костного мозга
1 ст. ложка зелени петрушки (рубленой)
25 г сливочного масла
Лавровый лист, тычинки гвоздики, 1/2 ст. ложки тимьяна
1-2 ч. ложки лимонного сока или лимонной кислоты на кончике ножа

Сухое вино выпарить на 1/4. Добавить красный соус шалот, тимьян, лавровый лист, пассеровать в течение 10 мин. Влить бульон, ввести костный мозг и выпарить на слабом огне на 1/4 общего объёма. В середине приготовления добавить сливочное масло, гвоздику. Отжав гущу и выбросив выжимки, процедить соус. Посыпать его свежей зеленью петрушки, добавить лимонный сок, перемешать.

Приправы английской кухни

Кроме кетчупа, созданного не столько в самой Англии, сколько в её колониальной периферии, английская кухня знает, по сути, всего три-четыре соуса. Из них только два подлинно

национальные – глочестерский и уорчестерский, или глостерский и вустерский, как их чаще называю в кулинарии.

Два других хотя и считаются формально английскими, на самом деле носят лишь внешне английские названия и являются типичными произведениями придворной и ресторанной кухни. Один из них – так называемый соус королевы Александры (жены Эдуарда VII), другой – Кумберлендский соус в честь герцога Кумберлендского, правившего, однако, не в Англии, а в Германии – в Брауншвейге (1845-1923). Соус королевы Александры весьма заурядный – это улучшенная и смягчённая горчица, растёртая с желтком и сдобренная белым перцем, винным уксусом и кервелем.

Кумберлендский соус

Кумберлендский соус – более оригинален, даже изыскан, но его приготовление требует сравнительно дорогостоящих продуктов.

100 мл портвейна

120 г черносмородинового натурального желе

> **Приготавливается** путём слабого нагревания (лёгкого выпаривания) черносмородинового сока, без доведения его до кипения. При остуживании сок застывает в лёгкое желе без добавок желирующих веществ.

30 г порошка сарептской горчицы

1 апельсин

Сок лимона, апельсина для добавки по вкусу, цедра лимона и апельсина

Подготовка соуса также занимает значительное время. Цедру цитрусовых отваривают в портвейне, затем примешивают туда горчицу, черносмородиновое желе, добавляют немного сока лимона и чуть-чуть красного перца чилли. Употребляют, охладив, к дичи, паштетам из телятины и птицы, к галантинам (холодным блюдам из языка, печени). Таким образом, диапазон применения этого соуса узкий, и не столько национально-английский, сколько английско-аристократический.

Глочестерский и уорчестерский соусы

Эти английские подлинно национальные соусы имеют широкое применение, пользуются популярностью и спросом далеко за пределами Англии и в то же время ярко характеризуют английскую кухню.

Глочестерский соус. Он прост: сметана, а иногда и просто густая простокваша сдабривается небольшим количеством горчицы и красного перца, так, чтобы только придать соусу акцент. Одновременно в качестве наполнителя добавляется довольно большое количество рубленой зелени фенхеля (на 1 стакан сметаны – 2 ст. ложки фенхеля). Глочестерский соус – народный. Он идёт к супам, к блюдам из отварного теста (лапше), особенно к жареной рыбе, и, конечно, к картофелю как отварному, так и жареному.

Уорчестерский соус. Это соус универсальный, в прошлом использовался горожанами, чиновниками, торговой и финансовой буржуазией, разбогатевшей в колониях в эпоху королевы Виктории, т.е. во второй половине XIX века.

Уорчестерский соус применяют для мясных жареных и тушёных блюд английской национальной кухни – ростбифа, рагу, для сдабривания горячих закусок – бекона с яичницей, для всяких быстрых закусок в баре – с бутербродами и т.п. Но одновременно уорчестер прекрасно подходит для маринования рыбного филе, для сдабривания преимущественно отварной, но также и жареной рыбы. Его недаром называют соусом лукулловских обедов, без которого даже богатый стол обеднён. Уорчестер – сильно концентрированный соус, употребляют его каплями. По 2-3, максимум 5-7 капель на большую (двойную) порцию.

Чтобы иметь представление о его составе, приводим список компонентов Уорчестерского соуса, опубликованный фирмой «Хэрис и Уильямс», хотя это, разумеется, не полный рецепт и к тому же без указания порядка приготовления. Тем не менее для кулинарно образованного человека это уже ключ к созданию знаменитой приправы.

Основу уорчестера составляет томатная паста, но на неё приходится всё же лишь треть общей массы соуса, а 2/3 состоят ещё из 25 компонентов, так что в отличие от всех других соусов на томатной основе вкус томата совсем не выпирает, а, наоборот, скрыт до неузнаваемости. Итак, для изготовления наименьшей (!) дозы уорчестера – 10 кг – требуются следующие компоненты.

950 г томатной пасты
190 г экстракта грецких орехов
570 г экстракта-отвара шампиньонов
80 г чеснока
60 г чёрного молотого перца
760 г десертного вина (настоящий портвейн, токай)
570 г тамаринда
190 г сарделлы (специально приготовленные пряные рыбки)

100 г карри (порошок)
340 г экстракта красного перца чилли
4 г душистого перца
190 г лимона
40 г хрена
80 г сельдерея
80 г мясного экстракта
70 г аспика (концентрированный до желеобразного состояния мясной бульон, осветлённый и обезжиренный)
2,3 л уксуса 10%-ного мальтозного (солодового)
3 л воды
1 г имбиря
1 г лаврового листа
4 г муската
230 г соли
230 г сахара
1 г стручка чилли
19 г жжёного сахара
10 г экстракта (вытяжка) эстрагона (настойка на уксусе)

Из приведённого рецепта ясно, почему нельзя привести иную меньшую дозу уорчестера и почему его нельзя хорошо изготовить вне фабричных условий, когда закладка продуктов составляет менее 10 кг.

Приправы австрийской кухни

Среди европейских кухонь старая австрийская кухня, сложившаяся в конце XVIII – начале XIX века в особое направление кулинарного искусства, занимает в отношении приправ видное, особое положение. Приправы австрийской кухни сложились в основном в первой половине XIX века под перекрёстным влиянием французской, итальянской, венгерской и славянских кухонь, которым была придана общая обработка и «приведение к общему знаменателю» со стороны венской кулинарной школы, отличавшейся склонностью к изысканной, нежной, мягкой приглушённо-бархатистой вкусовой гамме. Всё это вместе взятое и придаёт до сих пор особый, своеобразный характер приправам старой австрийской кухни, делает их приемлемыми и для блюд западноевропейской кухни, и для ряда чисто славянских блюд. Австрийская кухня, вернее, её венская школа, не только занималась обработкой приправ других кухонь (например, русского хрена), но и создала свои совершенно

оригинальные приправы с собственными названиями (например, «байце» – буквально на австрийско-немецком жаргоне означает – смазка), которые ныне, однако, слабо известны за пределами Австрии и даже Вены. Ниже приводится несколько характерных приправ старой австрийской кухни.

Байце
0,75 л воды
0,5 л 6%-ного яблочного уксуса

На это соотношение жидкости берутся в зависимости от вкуса и назначения приправы: корневой сельдерей (одна головка величиной от яйца до яблока), крупная репа, морковь, лук (одна-две луковицы или перо), а также пряности – чёрный перец горошком, чеснок (до 1 головки), тимьян, лимонная цедра, лавровый лист.

Овощи мелко нарезают соломкой и варят вместе с пряностями до мягкости в указанном количестве воды, после чего протирают в пюре, а нераспустившиеся пряности (лавровый лист, перец горошком) вынимают. Затем к пюре с бульоном доливают уксус и вновь доводят до кипения, охлаждают, равномерно перемешивают в соус-приправу и в холодном виде, как приправу, подают к мясу, дичи, птице или блюдо обливают этой приправой, как соусом.

Рибизель
1-1,5 стакана свежей смородины
0,5 стакана сахарного песка
1-2 ст. ложки 6%-ного яблочного уксуса
2 cm ложки хорошо прожаренных сухарей, мелко толчённых
Соль по вкусу – 1-2 щепотки

Свежую ягоды несильно помять толкушкой, чтобы чуть пустила сок, сложить в сотейник, засыпать сахаром и быстро сварить, в конце варки добавить уксус, помешать, засыпать толчёные сухари, вновь перемешать, прогреть в течение 1-2 мин, снять с огня, остудить. Подавать в холодном виде к дичи, отварной холодной курице.

> Если рибизель приготавливается без добавления уксуса и соли и с 1 ст. ложкой сухарей, то его можно использовать как приправу к рисовым пудингам, бабкам и т.п.

Картофельная приправа

Из сваренного или печёного картофеля сделать пюре (0,5–1 л), соответственно добавить в него 2-4 мелко-намелко нарезанных или натёртых на тёрке луковицы, затем ввести по вкусу и в зависимости от назначения соуса – к овощам, рыбе или отварному мясу – уксус, подсолнечное или оливковое масло, чёрный перец и соль. В зависимости от назначения могут быть и другие добавки: красный перец (вместо чёрного), тимьян, чеснок и даже 1-3 ч. ложки пюреобразно приготовленной массы из кильки, если этот соус готовится для рыбных блюд из отварной рыбы. Каждая из указанных дополнительных добавок вносится в основной состав картофельной приправы отдельно, а не вместе с другими. Соотношение жидкости (масла, уксуса) должно быть таково, чтобы вся приправа имела консистенцию сметаны.

Апфелькрен (яблочный хрен)

Антоновские яблоки натереть на тёрке (без кожуры), добавить яблочного или винного уксуса или лимонной кислоты (не более 2-3 ч. ложек), сахар и ввести в эту массу свежетёртый хрен. Все соотношения берутся произвольно, подбираются по вкусу в зависимости от требуемой остроты состава. Обычно же гамма сохраняется довольно мягкой, так как тёртый хрен составляет меньшую часть (половину, иногда даже менее) по сравнению с яблочной массой.

Шнитт-луковая приправа

0,5 стакана мелконарезанного шнитт-лука
6 крутых желтков
2 крутых белка
2 куска сахара-рафинада или 2 ч. ложки сахарного песка
3-4 ст. ложки оливкового масла 2 ст. ложки 6%-ного яблочного или винного уксуса

Желтки растереть и спассеровать на слабом огне с уксусом, маслом и луком, размешав в однородную пасту. К пасте, сняв её с огня, сразу добавить сахар и натёртый на мелкой тёрке яичный белок, перемешать и растереть в однородную массу. При необходимости развести ещё уксусом и маслом (оливковым), если приправа окажется густоватой. Использовать к блюдам из отварной, паровой и солёной рыбы, к рыбным жареным котлетам, фрикаделькам.

Оранженкрен (апельсиновый хрен)

100 г сахара

1 апельсин

Лимонный сок двух лимонов или четверть стакана консервированного лимонного сока

1 кофейная чашка тёртого хрена (две полные ст. ложки с верхом)

3 крутых желтка

1 ст. ложка хорошо прожаренных сухарей, мелко толчённых

2-3 ст. ложки 2%-ного яблочного уксуса

1 ст. ложка кипячёной холодной воды

Кусками сахара постепенно стереть цедру целого апельсина, выдавить в эту массу сок апельсина, добавить лимонный сок, слегка прогреть (проварить), чтобы сахар, цедра и сок образовали однородную массу. Охладить, добавить тёртый хрен. Закрыть, дать постоять 5-10 мин. В это время крутые желтки и сухари перемешать, добавить уксус, воду, всё прогреть на слабом огне, растирая до образования пасты, а затем ввести эту пасту в смесь сока цитрусовых и хрена, всё тщательно размешать, дать постоять 5 мин и, если масса будет слишком густой, разбавить по желанию лимонным соком или кипячёной водой.

Приправу используют к заливным блюдам, холодцам, студням, отварному мясу и рыбе, к осетрине и севрюге горячего копчения.

Приправы скандинавской кухни

Национальные кухни стран Скандинавии не особенно богаты Они стали развиваться поздно, уже в конце XIX – начале XX века, и испытали сильное влияние французской кухни. Так что в их приправах мало оригинального как по продуктам, так и по технологии. Но они важны и интересны для нас тем, что большинство скандинавских приправ по своей композиции приспособлены к рыбному сырью – основному для этих стран, в то время как приправы народов Западной Европы, и прежде всего английские и французские, были преимущественно или исключительно приспособлены к блюдам из мяса, птицы и дичи, а также к яичным и отчасти к овощным блюдам (из отварных овощей).

Приправы и заправки норвежской, исландской и шведской кухонь обогащают в первую очередь рыбный стол.

Норвежская заправка для солёной сельди (закусочная

заготовка)

На 8 крупных жирных атлантических или исландских сельдей приготовить банку вместимостью 3 литра.

150 мл 3-4%-ного уксуса (винного, настоянного на эстрагоне или укропе)

400 мл воды

200 мл сахара

6-7 луковиц среднего размера

2 ст. ложки чёрного перца горошком

1 корень хрена (толщиной в палец, длиной 6– 7 см)

1 средняя морковь

10 лавровых листов

2 ст. ложки семян горчицы

8 кусочков (кусочек длиной 1… 1,5 см) целого, немолотого корня имбиря

Сельдь тщательно очищают от внутренностей, плавников и кожи, вымачивают в молоке или смеси воды с молоком в течение 24 часов. Затем нарезают поперёк на куски шириной 2– 3 см (вместе с хребтовой костью).

Овощи (морковь, хрен, лук) нарезают: лук – кружочками, морковь – соломкой, хрен – кубиками в 1 см и перекладывают рядами с сельдью – ряд овощей, ряд сельди. Верхний и нижний ряды овощные. Каждый ряд посыпают сверху: по сельди – пряностями – лавровым листом, перцем, горчицей.

Воду, уксус и сахар вскипятить, остудить, залить полученной смесью подготовленную сельдь.

Хранить в холодильнике в течение четырёх дней, к концу четвёртого – началу пятого дня сельдь готова для употребления.

Исландская заправка к отварной рыбе

100 мл оливкового масла

2 ст. ложки французского уксуса (т.е. 1,5-2%-ного винного уксуса, настоянного на эстрагоне)

1 ст. ложка шведской горчицы (т.е. более слабой, чем русская, на яблочной основе)

1 ст. ложка сахара

1 ч. ложка мёда

Всё тщательно смешать, взбить.

Исландская заправка к селёдке

1 чашка (250 мл) майонеза

4 ст. ложки взбитых сливок (или сметаны – тоже взбитой)

4 ст. ложки коньяку (или водки – столичной!)

Горчица, уксус (или лимонная кислота), соль, чёрный перец молотый

Всё смешать, подобрать по вкусу добавки горчицы, соли, перца, кислоты и залить этой заправкой филе трёх сельдей вместе с луком (3-5 луковиц). Выдержать в течение 3-6 часов, посыпать рубленым крутым яйцом и петрушкой. Подавать в тот же день.

Шведская укропная приправа-соус

300 мл свежесваренного густого рыбного бульона
1-1,5 ст. ложки муки
0,5 лимона (сок)
2 стакана сливок
1 ст. ложка сливочного масла
1 стакан мелконасечённого укропа
1-2 щепотки красного жгучего перца
Соль по вкусу

Укроп слегка спассеровать с маслом 2-3 мин и отставить. Свежесваренный рыбный бульон смешать с лимонным соком и варить в течение 15 мин, процедить и уварить до половины. Соединить укроп, сливки и уваренный рыбный бульон и всё довести до кипения. Муку перемешать с маслом (перетереть) и ввести в кипящий бульон; помешивая, загустить. Посолить, поперчить.

Приправу подают к отварной тушёной и жареной рыбе.

Датская горчичная заправка

2 ст. ложки сухой горчицы (порошка)
1,5 ст. ложки сахарного песка
Яблочный уксус, сливки (или как замена их – сметана).

Горчицу и сахар смешать, добавить столько уксуса, чтобы получилась масса, имеющая консистенцию густой сметаны или каши-размазни. Тщательно растереть полученную массу до гладкости, дать постоять от 15 мин до 1 ч, чтобы горчица хорошо «созрела». Затем добавить взбитые сливки по вкусу, равномерно вводя их в горчицу и всё время размешивая.

Более простой вариант: смешать горчичную массу со сметаной (по вкусу).

Восточные приправы

Приправы народов Северного Кавказа

Северный Кавказ населяют несколько десятков народов. И это находит отражение в многообразии северокавказской кухни. Но приправы к национальным блюдам в принципе одинаковы или имеют много общего для всех народов Северного Кавказа. Самая распространённая из них очень проста – это сузьма (жуурт), или катык (мацони), к которой добавляют немного красного перца. Две другие более сложны – чам и цывзы-цахтон (чивздзоса), которые употребляют не только в Чечне, Ингушетии и Осетии, но и по всему Северному Кавказу.

Чам

Чам – это приправа в основном чеченской и ингушской кухни. Отчасти распространена также в Грузии. Чам на 90-95% состоит из чеснока и на 5-10% – из сухих пряностей, куда входят две части укропа, петрушки, кориандра и по одной части тмина (слабожгучей паприки), лаврового листа и минимальное количество соли.

Приготовить чам несложно. Свежий чеснок, тщательно отобранный, без повреждений, увядших и усохших частей, превращают в кашицу в чесноковыжималке. К ней подмешивают протёртую в порошок сухую зелень кинзы (кориандра), укропа, петрушки, а затем порошкообразный тмин, объём которых в совокупности должен составлять 1-1,5 ч. ложки на каждые 150 мл чесночной кашицы. Кроме того, на каждые её 300 мл вносят 1 ч. ложку густого отвара-настоя лаврового листа или 1/4 ч. ложки кристаллического экстракта лаврового листа. После приобретения этой смесью однородности вводят крайне небольшое количество слабожгучего красного перца (от щепотки до 1/4 ч. ложки на каждый стакан кашки), после чего всю массу слегка подсаливают. Соль вводят в столь небольшом количестве, чтобы её присутствие не было заметно, но сказывалось бы не в появлении солёности, а в общем совершенстве вкуса.

Так как чесночная кашица обычно спустя сутки сереет сама по себе, а добавка к ней сухих пряных трав делает всю массу и вовсе как бы «грязной», то, чтобы избежать внешне непривлекательного вида всей массы чама, его заранее подкрашивают уже в момент приготовления каким-нибудь пищевым, естественным красителем, обычно морковным или свекольным соком, и реже – шпинатным пюре или куркумой.

Вследствие этого чам в готовом виде (товарном) может иметь малиновый, розовый, оранжевый, жёлтый или зелёный цвет, что совершенно не влияет на его вкус и ничего не говорит о его

качестве.

Нередко при промышленном приготовлении чам обнаруживает довольно сильную горечь, что означает – доза лаврового листа была завышена, и это проявилось спустя некоторое время после приготовления вследствие неправильного или слишком долгого хранения. Поэтому при домашнем приготовлении чама надо, во-первых, тщательно следить за умеренностью дозы лаврового листа (отвара) и, во-вторых, стараться быстрее употреблять чам или приготавливать его чаще, небольшими порциями, чтобы он всегда был свежим.

Чам по своим органолептическим свойствам – мягкая, нежная, нежгучая и несолёная приправа с чесночным запахом, притушенным другими ароматами. Чам употребляют только в холодном виде. Его нельзя нагревать, и поэтому его применяют подобно горчице, т.е. смазывая слегка хлеб или мясо домашней птицы (курицы, индейки).

Чам можно также уже на столе добавлять в некоторые супы, требующие чесночного запаха, вместе со сметаной Особенно это относится к крупяным, овощным, куриным супам, к отварным овощам – фасоли, гороху, а также к тестяным изделиям – макаронам, хинкалу, лапше (умачу)

Цывзы-цахтон

Цывзы-цахтон, или чивздзоса, – осетинская приправа из молодых стручков красного перца (зелёных). Стручки вместе с молодыми листочками, но без стебельков бланшировать 1 мин, затем сильно отжать рукой, чтобы полностью выдавить из них жидкость, после чего сложить в сотейник, залить холодной водой и проварить 5 мин после закипания. Горячую воду слить, вновь промыть, слегка отжать и, посолив, плотно уложить в стеклянную посуду (банку). Хранить в холодильнике, плотно закрытой. При подаче на стол нужное количество цывзы-цахтона заливается сметаной или катыком, перемешивается и в таком виде, как приправа, употребляется с мясными, яичными блюдами или хлебом.

Приправы грузинской кухни

В Закавказье в национальных кухнях местных народов широко используется сдабривание пищи разнообразными пряностями, специями, приправами. Однако различия в этой области весьма значительны между отдельными кухнями. Азербайджанская кухня использует в качестве постоянных

добавок, сопровождающих мясные блюда, преимущественно свежие и маринованные пряные овощи и зелень, а из собственно приправ-соусов – только наршараб – сгущенный сок граната. Армянская кухня преимущественно употребляет специи – соль, квасцы, болюс, сочетая их с пряностями, в основном сухими, порошкообразными. А из приправ-добавок к мясным блюдам предпочитает различные маринады.

И только грузинская кухня отдаёт явное предпочтение собственно приправам, т.е. специально приготовленным композициям кисловато-пряной и пряно-острой гаммы, имеющим вид натуральных, фруктовых и ореховых соусов. Вот почему большинство закавказских приправ – грузинские.

Однако распространённейшими, массовыми и выходящими за пределы Закавказья являются приправы, изготавливаемые промышленным способом: «Наршараб» и абхазская «Аджика». Поэтому мы не приводим рецептуры их приготовления. Следует лишь отметить, что их применение универсально – к жареному мясу, птице, овощам (наршараб), а также к птице, яичным, тестяным отварным блюдам (аджика). Наоборот, грузинские приправы-соусы предназначены для определённых видов блюд, часто даже совершенно конкретного одного блюда (соусы сациви и гаро).

Фруктово-ягодно-овощные соусы

На первом месте по употреблению среди фруктовых соусов стоит соус из ткемали. Имеется превосходный по качеству и вкусу промышленный вариант этого соуса, носящий название «Квацарахи» и поступающий в продажу в фасованной полулитровой посуде (бутылках). Напоминая по внешним данным (способ приготовления, консистенция, фасовка) «Наршараб», «Квацарахи» гораздо шире по применению и, главное, более приятен и многообразен по вкусу. К сожалению, его редко можно приобрести за пределами региона.

Взамен готового «Квацарахи» можно приготавливать домашний ткемалевый соус.

Ткемалевый соус
2 кг сливы ткемали
0,5 стакана воды
2 головки чеснока
4 ст. ложки укропа (сухого)
5-6 ч. ложек кориандра
2 ч. ложки красного перца (слабожгучего)

2 ч. ложки сухой мяты (яблочной, кудрявой, мелиссы, но только не перечной)

Соль по вкусу

В эмалированную посуду сложить сливы, разрезав каждую предварительно пополам, налить указанное количество воды и варить до тех пор, пока не отойдут кожура и косточки. Дать слегка остыть, прозрачный сок сверху слить в отдельную посуду, косточки и кожуру отделить, отжать, оставшуюся мякоть растереть в однородное пюре и варить на слабом огне при непрерывном помешивании до густоты сметаны, подливая изредка отцеженный ранее сок. Затем положить все пряности, растёртые в порошок, посолить и прокипятить ещё 3-4 мин. Хранить в плотно закрытой посуде (сверху залить слоем подсолнечного масла), в холодильнике. Пользоваться как приправой при надобности.

Приправа из тклапи

Тклапи – сгущенный на солнце сок ткемали, застывающий в виде полусухой пластины и сохраняемый длительное время. Употребляется в домашней кухне в сельской местности. Служит удобным полуфабрикатом для приготовления приправ разной крепости и консистенции – заправки в супы (харчо), в салаты и как приправа к мясным блюдам.

100 г тклапи

0,5 стакана кипятка

3 ст. ложки сухой кинзы или 3 ч. ложки порошка кориандра

0,5 головки чеснока

0,5-1 ч. ложки красного молотого перца (слабой жгучести)

Соль по вкусу

Тклапи измельчить, залить крутым кипятком (в фарфоровой чашке) и оставить на 30-45 мин для разбухания, плотно закрыв. Затем растереть, добавить остальные компоненты, перемешать.

Ореховые соусы

Их применяют как приправу к блюдам из домашней птицы.

Соус сациви

8 луковиц

3-4 стакана очищенных грецких орехов

1-2 ст. ложки кукурузной муки или 1,5-2 ст. ложки пшеничной муки (если орехов берётся меньше, то доля муки увеличивается)

2-3 ч. ложки мелкорубленого чеснока
1 ч. ложка кориандра
1 ч. ложка чёрного молотого перца
0,5 ч. ложки корицы
5 бутонов гвоздики
0,5 ч ложки сунели
1 ч. ложка винного уксуса или 1 ст. ложка гранатового сока
0,25 ч. ложки красного перца
0,5 ч. ложки кардобенедикта (имеретинского шафрана)
0,5 стакана куриного жира, топлёного или снятого с бульона
2-2,5 стакана куриного бульона.

На половине порции куриного жира обжарить мелко нарезанный лук. На оставшемся жире пассеровать муку до бледно-жёлтого цвета, развести её в охлаждённом бульоне, вскипятить.

Истолочь грецкие орехи с чесноком, перцем, кориандром и солью (по вкусу), развести в бульоне, влить -в подготовленный лук и тушить 15-20 мин.

Добавить корицу, гвоздику, сунели, уксус (или гранатовый сок) и прогреть на медленном огне ещё 5-8 мин.

В некоторых районах Грузии соус заправляют ещё 2-3 взбитыми яичными желтками. Но делают это лишь в случае недостатка орехов и слишком жидкой консистенции соуса.

Соус сацебели

200– 300 г очищенных грецких орехов
0,5 головки чеснока
0,75 стакана сока неспелого винограда, граната или ежевики (либо смесь этих соков)
0,75 стакана крепкого куриного бульона
1-2 ч. ложки красного перца
1 ч. ложка кардобенедикта (имеретинского шафрана)
0,5 стакана зелени кинзы

Орехи истолочь с перцем, солью, чесноком, кинзой. Всё перетереть в пасту. Добавить кардобенедикт. Затем постепенно разводить бульоном, всё время растирая. После этого так же постепенно добавить кислый сок.

Этот соус идет к жареной или отварной домашней птице – курам, индейкам.

Соус гаро

200 г очищенных грецких орехов

2 стакана куриного бульона
2 луковицы
2-3 яичных желтка
3 ст. ложки кинзы
0,25 стакана 3%-ного винного уксуса
3-4 зубчика чеснока

Орехи, мелконарезанную кинзу, соль истолочь вместе, развести винным уксусом, затем бульоном, добавляя и то и другое постепенно и всё время размешивая, а затем добавить мелко нарезанный лук, прокипятить около 10 минут и снять с огня.

Тщательно взбить яичные желтки, развести их постепенно несколькими ложками тёплого, но не горячего соуса, а затем также постепенно вливать эту смесь в соус, непрерывно размешивая его, чтобы предотвратить свёртывание яиц. Этим соусом обливают обычно жареную индейку или курицу.

Приправы армянской кухни

Приправа к пастынерам

При приготовлении данной приправы учитывают, что соотношения приведённых компонентов произвольны. Приправу подают к мясо-овощным блюдам.

2-3 желтка
1-2 ст. ложки масла сливочного
1-2 ст. ложки подливки, образовавшейся при тушении баранины или при её обжаривании
Лимонный сок по вкусу, соль, пряности

Желтки растереть со сливочным маслом добела. Добавить подливку, образовавшуюся при тушении баранины. Довести всё до кипения. Влить лимонный сок и добавить 1-2 ч. ложки смеси пряностей (мяты, мелиссы, перца чёрного, базилика).

Приправы Индии

Индия – родина многих тропических и экзотических растений. Естественно, что национальные кухни многочисленных народностей этой страны используют почти все известные пряности, создали немало различных сочетаний пряностей вроде

карри, но, кроме того, пошли, так сказать, ещё дальше – по пути создания чрезвычайно оригинальных приправ, т.е. сочетаний пряностей, фруктов и специй. Самым оригинальным и самым распространённым в Индии видом приправ является чатни. В Западной Европе, даже в серьёзных кулинарных книгах, называют его «маринованным компотом», или «солёным вареньем», затрудняясь подобрать какой-нибудь иной термин, известный европейским кулинарам. На самом деле чатни – это индийский национальный вид сложных приправ, построенный либо на кисло-сладкой растительной основе, либо на горькосладко-жгучей, либо, наконец, на сладко-чесночной, кисловатой и на иных сочетаниях.

Независимо от состава и даже от того, будет ли чатни включать в себя два, три или всего один основной продукт, этот вид приправ всегда построен на дерзком противоречии вкуса входящих в его состав компонентов. И именно в этом – характерная и удивительная черта чатни как приправы. Чеснок и изюм, сваренные в уксусе с солью, или помидоры, лук, сладкий перец и сельдерей, сваренные в сахаре вместе с изюмом, – от таких сочетаний кое у кого начинает болеть голова даже при чтении рецепта. Но… чатни охотно едят, и эта приправа прекрасно подходит к различным блюдам народов Индии. В каждом штате, в каждом районе, у каждого народа и даже у каждой касты есть свой вид своя рецептура чатни. Она весьма разнообразна, но всегда чатни, где бы его ни готовили, будет поражать смелостью и неожиданностью пищевых сочетаний. Наряду с региональными видами этой приправы существуют и общенациональные и даже европеизированные, т.е. приспособленные к продуктовому составу, близкому европейским народам.

Большой, или полный, чатни (два варианта с разным количеством продуктов)

I.

7,5 кг помидоров
1 кг яблок
0,5 кг лука
3 шт. сладкого перца
1 клубень сельдерея величиной с яблоко
1 лимон с кожурой
250 г изюма-сабзы
250 г сахара
0,25 л стакана 3 % -ного уксуса
2 ст. ложки соли

2 ч. ложки имбиря (молотого)

II.
500 г помидоров
350 г яблок
175 г лука
1 шт. сладкого перца
1/2 клубня сельдерея величиной с яблоко
1/2 лимона с кожурой
85 г изюма-сабзы
100 г сахара
0,5 стакана 3%-ного уксуса
3/4 ст. ложки соли
1 ч. ложка имбиря (молотого)

Это количество продуктов можно увеличить вдвое и втрое, чтобы сразу приготовить достаточно чатни.

Все овощи и фрукты промыть, очистить (помидоры освободить от кожицы, яблоки – от кожуры и косточек), нарезать ровными крупными дольками, кожу лимона тщательно измельчить, всё перемешать и при помешивании довести на медленном слабом огне до кипения (не доливая воды). Затем сразу добавить уксус, соль, сахар, имбирь и варить на медленном огне в течение 1 часа, плотно прикрыв кастрюлю крышкой. Горячий чатни переложить в банки, закрыть пищевым целлофаном, дать остыть, закрыть герметичной крышкой.

Томатный чатни
2,5 кг помидоров
900 г сахара
100 г чеснока (очищенного)
60 г соли
500 слив (без косточек)
50 г красного перца чилли (слабожгучего)
85 г свежего, зелёного имбиря, настоянного на 3%-ном уксусе (0,5 л)

Помидоры опустить в кипящую воду на 3-4 мин, прокипятить под крышкой, затем очистить от кожицы, разрезать на половинки, вынуть семена. Подготовленные таким образом помидоры вместе со всеми другими компонентами сложить в кастрюлю, залить уксусом и 2 часа варить под крышкой до готовности, которая проверяется пробой. Томить на очень слабом огне.

Мятный чатни

1 кг чистого (без стеблей) листа свежей зелени английской или яблочной мяты или мелиссы, но ни в коем случае не немецкой мяты (аптечной); мяту промыть

0,5 кг сахарного песка или лучше чёрной патоки

0,5 кг очищенного чеснока, превращенного в кашицу

200 г соли

100 г чёрного перца горошком

1,5 л 3%-ного уксуса

Примерно 0,5 л уксуса хорошо смочить мяту (нарезанную мелко-намелко) и оставить настаиваться так около 1 часа или чуть более. В другой посуде в 1 л уксуса вскипятить сахар или патоку и, когда они закипят, добавить чеснок, соль, чёрный перец. Дать прокипеть 2-3 мин, всё хорошо перемешать, добавить мяту, закрыть плотно крышкой, дать остынуть и переложить готовый чатни в герметически закрывающуюся стеклянную банку.

Банановый чатни

1 кг – 1100 г очищенных бананов (мякоти), нарезанных мелкими кусочками или кубиками

425 мл соложеного уксуса (можно использовать разведённый в 3%-ном уксусе промышленный солод-мальтозу, примерно пополам, или концентрат кваса)

4 ч. ложки порошка карри

200 г фиников, очищенных от внеишей шелухи

250 г изюма (крупного)

1 лимон

2 ч. ложки соли (полных)

200 г сахара

275 г сиропа от любого варенья, лучше всего кислого крыжовника, клюквы, ткемали, или промышленного фруктового сиропа

100 г засахаренных фруктов, или цукатов, или гущи сливового или яблочного варенья

В глубокую эмалированную сковороду или в латку (миску) внести ровно нарезанные бананы и очищенные финики. Очистить лимон, цедру собрать и натереть на тёрке, пюре равномерно размазать поверх бананов. Выдавить сок лимона, мелко нарезать оставшиеся выжимки и также уложить их в латку. Затем залить всё уксусом, прикрыть латку крышкой и на слабом огне томить в течение примерно 30-35 мин. После этого хорошо, сильно перемешать сваренное, добавить все сладкие компоненты:

цукаты, сироп, сахар, изюм, а также посолить и вновь поставить на слабый огонь ещё на 30 мин или до того времени, когда чатни будет готов. Готовность проверяется появлением специфического запаха, увариванием и на вкус.

Луковый чатни

8 луковиц, лучше всего лука-шалота (небольших, ровных, одинаковых)

2 ч. ложки красного перца (средней жгучести)

4 лимона

2 десертных ложки индийского тмина (ажгона); рыночное название – зира

Соль по вкусу

Лук очистить, тщательно измельчить, сложить в эмалированную или стеклянную посуду и равномерно, через сито, засыпать смесью красного перца, зиры и соли. Дать постоять 5-10 мин, затем всё хорошенько перемешать и истолочь слегка толкушкой. Затем выдавить сок из всех лимонов, натереть их цедру и, распустив цедру в лимонном соке, вылить его в посуду на лук так. чтобы он был покрыт соком.

Этот вид чатни не подвергается никакой тепловой обработке: он должен просто постоять хотя бы 2-3 ч. перед употреблением, а ещё лучше – если пройдут сутки. Но храниться он должен, как и все прочие чатни, только в холодильнике, плотно закрытым.

Манговый чатни

Самым распространённым видом чатни в Индии и других странах Юго-Восточной Азии является, конечно, манговый чатни. Там он самый популярный и самый дешёвый.

Его в основном приготавливают большими партиями, минимум из 50 плодов, так как манговый плод сильно уваривается в процессе приготовления. Приводить рецепты мангового чатни для нашего потребителя нецелесообразно, но дать о нём представление необходимо, поскольку вся группа приправ чатни фактически родилась из мангового чатни. Вот почему по композиции он самый простой: в него входит много манго, сахар, соль, уксус и пряности. Другие фрукты или овощи отсутствуют, за исключением небольшого количества изюма как непременной составной части всех манговых чатни, которые отличаются друг от друга лишь разными пряностями.

Крыжовниковым чатни

1,5 кг крыжовника (лучше крупного зелёного, самого

кислого)
0,5 кг лука репчатого
0,5 кг сахара
50 г имбиря (корнем, кусочком, а не молотого)
1/4 ч. ложки жгучего красного перца
1 головка чеснока
1 л 3%-ного уксуса или 0,5 л 6%-ного яблочного уксуса
0,5 л воды

Крыжовник несколько раз промыть, тщательно вырезать усики и цветоножки. Лук нарезать мелко кубиками. Все компоненты перемешать, залить уксусом и варить на очень слабом огне 2 ч 30 мин до образования ровной, сметанообразной массы.

Для этого вида чатни можно также использовать недозрелые антоновские яблоки, предварительно очистив их от кожи, семечек и сердцевины (взвешивается только чистая масса ягод и фруктов после их очистки).

Сливовый чатни
2 кг слив
250 г изюма
1 л уксуса
3 стручка сладкого перца (паприки)
300 г очищенного лука-шалота
30 г острого лука-репки
20 г соли
50 г сахара
2 ч. ложки имбиря (кусочком)
2 ч. ложки красного жгучего перца (молотого)

Изюм, лук, стручки перца измельчить и варить в уксусе 1 час под крышкой на слабом огне. Сливы очистить от косточек, разрезать на половинки, перемешать с луково-изюмной массой и варить под крышкой на слабом огне около 2 часов. Когда всё примет консистенцию каши-размазни, переложить в стеклянную банку в горячем виде, плотно закрыть и хранить в холодном месте.

Приправы китайской кухни

В китайской кухне используется множество соусов, носящих региональный характер. Однако основными приправами

китайской кухни служат соевый соус и поварское вино.

Соевый соус

Это понятие объединяет различные виды соевых соусов, состоящих из смеси соевой пасты и соли в разных пропорциях и с разной степенью выдержки.

Соевые соусы очень стойки при хранении. Поэтому их выпускает пищевая промышленность в готовом, фасованном виде. А поскольку крепость готового соуса весьма высока и он используется лишь как добавка-концентрат к различным блюдам, то банки вместимостью 0,25 л, а тем более 0,5 л хватает на долгое время.

Имеются два основных вида соевого соуса, поступающих в продажу вне Китая. Это красный соус (точнее, тёмно-коричневый), сильносолёный, и белый соус (вернее, бежевый), не столь резко солёный. С их помощью, т.е. при добавлении того или другого как главного компонента к любой растительной, мучной основе, приготавливают, как правило, и все остальные китайские соусы.

Поварское вино

В китайской кухне практически нет такого второго рыбного, мясного или овощного блюда, к которому бы в процессе приготовления не добавлялось поварское вино и глютамат, хотя бы в небольших количествах, порядка 1– 2 г или 1-2 ч. ложек.

Под поварским вином (а в рецептах иногда просто указано – вино) в китайской кухне понимают обычно рисовую водку (маотай) или жёлтую рисовую водку (шаоинь), которые одинаково хорошо подходят и к мясным и к рыбным блюдам. Вместе с глютаматом (моносодиум глютамат) эти приправы усиливают естественный аромат той или иной пищи. Поскольку за пределами Китая маотай и шаоинь практически отсутствуют, то при формировании китайских приправ для мясных блюд следует заменять их крепким красным вином (красное полусухое или шерри), а в приправах для рыбных блюд – водкой.

Хой Син

Хой Син – популярный массовый китайский соевый соус, но не солёный, а сладковато-кисловатый. В его состав входят соевая паста, сахар, чеснок, уксус и ещё четыре-пять пряностей, обычно корица, укроп, имбирь, бадьян и гвоздика. Хой Син также выпускают как готовый соус-пасту, но он может быть приготовлен и в домашних условиях на основе соевой пасты.

Наряду с готовыми массовыми приправами, играющими в

китайской кухне роль наших горчицы и хрена и придающих китайским блюдам специфический национальный аромат, имеются также приправы, нуждающиеся в домашнем, индивидуальном приготовлении, обычно с помощью вышеуказанных полуфабрикатов. Такими приправами являются Кантонский (Гуаньчжоуский) соус и соус провинции Чжянцзу, т.е. приправы, характерные для классической южнокитайской кухни. Эти приправы предназначены для горячих блюд (мясных, из птицы, овощных, морепродуктов).

Красный кантонский соус
2,5 л кипятка
0,5 л соевого соуса
0,25 л поварского вина
350 г сахара-рафинада
35 г соли
15 г бадьяна
15 г лакрицы (солодкового корня)
15 г корицы
15 г торе печёного яблока
по 7,5 г имбиря, гвоздики, чёрного перца или сычуаньского перца

Белый гуаньчжоуский соус готовят из тех же компонентов, исключая лишь соевый соус и сахар, вместо которых добавляют 125 г соли.

Соус чжянцзу
2,5 л кипятка
0,5 л соевого соуса
50 г соли
0,5 кг сахара
350 мл красного вина (сухого или полусухого)
125 г лука (лучше шалота, за неимением его – репчатого)
35 г бадьяна
35 г корицы
60 г имбиря

Пряности поместить в мешочек из лёгкой бязи или лучше марли и положить в эмалированную кастрюлю. Затем засыпать соль, сахар, измельчённый лук, имбирь (корнем) и влить соевый соус и вино. Залить всё это кипятком и поставить на очень слабый огонь. Когда появится чёткий, устойчивый «соусный» аромат и вода окрасится в равномерный тёмно-коричневый цвет, приправа

готова. Её надо остудить, удалив мешочек, разлить (расфасовать), плотно закупорить и хранить в холодильнике. Чем дольше стоит этот соус, тем он лучше. Употреблять можно сразу же после приготовления.

notes

Примечания

1

Специями кулинары называют набор наиболее ходовых пряностей

2

Надо сказать, что набор самых изысканных пряностей составлял особую мазь, известную под названием «благовонного священного мира», которым мазали при коронации лицо и руки королей, царей, императоров и других «помазанников Божиих». В состав этой мази первоначально входило свыше 50, а с 1853 года – 30 пряностей, образующих столь прочный и стойкий аромат, что он сохранялся годами и даже десятилетиями. Находящийся в Москве в Оружейной палате Кремля пустой серебряный сосуд, в котором прежде хранилось миро, до сих пор издаёт приятный аромат, хотя в последний раз этот сосуд наполнялся миром в… 1894 году! (*Прим. авт.*)

3

По сравнению с Западной Европой в России, лежащей на полпути из Азии в Европу, цены на ходовые пряности были сравнительно невысокими. В Москве в конце XVI – начале XVII века килограмм чёрного перца стоил примерно 25 рублей (в пересчёте на современные деньги в доперестроечных ценах), имбиря – 40 рублей, в то время как килограмм кардамона стоил 185 рублей, а шафрана – 600 рублей. (*Прим. авт.*)

4

В то же время на Востоке, где домашняя кухня по сей день занимает доминирующее положение, пряности не вытеснены из всеобщего употребления. Дело в том, что большинство кушаний, содержащих пряности, требуют, чтобы их съедали немедленно, непосредственно после приготовления. Какое-либо хранение или вторичное подогревание таких блюд недопустимо, ибо весь «дух», аромат пряностей при этом утрачивается. Вот почему на Востоке даже «общественное питание» приспосабливается по своим формам к особенностям приготовления пищи с пряностями! Это, как правило, маленькие жаровни, расположенные на базарах или прямо на улицах, где пищу приготовляют в присутствии клиента и ровно в таком количестве, которое заказано в каждом конкретном случае. (*Прим. авт.*)

Ботаники, встретив это растение в природе, не всегда умеют получить латекс-пряность. Вот почему я подробно останавливаюсь на методе сбора. (*Прим. авт.*)

В середине XIX века асафетида широко применялась в Германии (в Гессене, Швабии, Вюртемберге) для приготовления национальных блюд – ливерных и кровяных колбас, а также жаркого из баранины по-ессенски.

7

Русское употребительное название.

8

С большой натяжкой кмин можно заменять тмином.

9

Наросты, подобные чернильным орешкам на дубовых листьях.

Хранить пряности, за исключением смесей, разумеется, лучше в недроблёном и немолотом виде, так как они при этом меньше выдыхаются. Точно так же лучше всего приобретать классические пряности в целом виде.